

Dia de NADAL

ENTRANT

Coca de recapte
de gamba vermella

PRIMER PLAT

Escudella de Nadal
amb galets farcits de carn d'olla

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Lluç amb verduretes i suquet de galeres

Melós de vedella, la seva reducció i moniato

Morro de bacallà, pil pil de carxofes i papada ibèrica

Costelletes de cabrit arrebossades amb allioli de poma

POSTRE

Mandarina crema cremada i fruites del bosc

CELLER

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i cafe

54 € Iva inclòs

Sant Esteve

ENTRANT

Bou de mar
amb alvocat i caviaroli

PRIMER PLAT

Canelons de Sant Esteve
de pollastre rostit, foie i bolets de temporada

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Lluç amb verduretes i suquet de galeres
Melós de vedella, la seva reducció i moniato
Morro de bacallà, pil pil de carxofes i papada ibèrica
Costelletes de cabrit arrebossades amb allioli de poma

POSTRE

Maduixes en escabetx, iogurt i gelat de nata

CELLER

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i cafe

54 € Iva inclòs

Cap d'any 20

ENTRANT

Ostra *

amb suquet mariner

APERITIU

Garotes de mar

amb straciatella, ou, bolets i tòfona

PRIMER PLAT

Lluç de pinxo

suc de galeres, cremós de safrà

SEGÓN PLAT

Xai desossat

en terrina, la seva reducció, poma i remolatxa

POSTRE

Un passeig per la tardor

moniato, mandarina i pastanaga

CELLER **Juvé i Camps**

Raïm i campanades **84 €** Iva inclòs

* la ostra el pots substituir per **FILIPINO DE FOIE**

Any **NOU**

ENTRANT

Consomé
de ceba, ou pochè, parmesà

PRIMER PLAT

Raviolis de Rap i gambes
amb crema de piquillos i oliva negra

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Lluç amb verduretes i suquet de galeres
Melós de vedella, la seva reducció i moniato
Morro de bacallà, pil pil de carxofes i papada ibèrica
Costelletes de cabrit arrebossades amb allioli de poma

POSTRE

Pinya estofada amb fonoll i gelat de llet de coco

CELLER

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i cafè

45 €_{Iva inclòs}

dia de REIS

PRIMERS PLATS

A ESCOLLIR

Caneló de pollastre rostit
amb foie i bolets de temporada

o

Amanida de carxofes
amb Idiazabal i llagostins

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Lluç amb verduretes i suquet de galeres

Melós de vedella, la seva reducció i moniato

Morro de bacallà, pil pil de carxofes i papada ibèrica

Costelletes de cabrit arrebossades amb allioli de poma

POSTRE

Moniato i mandarina

CELLER

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i cafè

38 € Iva inclòs

MENÚ INFANTIL

VÀLID PER TOTS ALS FESTIUS

PRIMER PLAT

Canelons classics de carn

o

Rigatoni a la bolonyesa

SEGON PLAT

Escalopa de pollastre milanesa

o

Burguer de vedella Àngus

POSTRE

Gelat de vainilla

o

Pastis de xocolata

Aigua mineral o Refresc i pa

23 € Cap d'any : 33 €

A photograph of a restaurant table set for a festive meal. In the background, a Christmas tree is illuminated with warm, glowing lights. The foreground shows a table with white plates, silverware, and several glasses, some containing red liquid. A small menu card is visible on the table.

MENÚS DELS DIES FESTIUS
NADAL 20