

NADAL 18

aire
restaurant

Dia de NADAL 18

ENTRANT

Còctel de llagostins

Dintre d'un alvocat, un tàrtar de llagostins, alvocat i tomàquet

PRIMER PLAT

Escudella de Nadal

Gran ravioli d'arròs amb la carn d'olla i les seves verdures

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Fricandó de filet, múrgoles i iuca

Rap estofat en un crema de crustacis

Garrí baixa temperatura, ametlles i carbassa

Bacallà confitat, pèsols, papada i llagostins

POSTRE

Tarta tatin

De pinya amb sorbet de llet de coco

CELLER

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i cafè

Neules artesanes

52 €

Iva inclòs

aire
restaurant

Sant Esteve 18

ENTRANT

Crema de carbassa

Taronja, genjibre i oli de macadàmia

PRIMER PLAT

Canelons de rap

Cruixents, amb una beixamel de garotes

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Fricandó de filet, múrgoles i iuca

Rap estofat en un crema de crustacis

Garrí baixa temperatura, ametlles i carbassa

Bacallà confitat, pèsols, papada i llagostins

POSTRE

Les textures del xocolata

CELLER

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i cafè

Neules artesanes

48 €

Iva inclòs

aire
restaurant

Cap d'any 18

A P E R I T I U

3 snacks

Coca de foie i tòfona

Polvoró de ceps

Macaron de gamba vermella

E N T R A N T

Carxofes i tòfona

Carxofes estofades, celerí, tòfona i ceps

P R I M E R P L A T

Raviolis de bou de mar

Ravioli de gambes, farcit de bou de mar,
crema de crustacis

S E G O N P L A T

Filet amb múrgoles

Fricandó de filet de vedella, salsa de múrgoles,
cebetes confitades, oliva negra

P O S T R E

Tronc de Nadal 2.0

C E L L E R

Juvé i Camps

82 €

Iva inclòs

Raïm, campanades i música

El menú pot patir alguna variació per temes de mercat.

aire
restaurant

Any NOU

A P E R I T I U

Consome real

Al xeres, verdures i pernil

P R I M E R P L A T

Amanida de llagostins

Amb tomàquets, parmesà i alfàbrega

S E G O N P L A T

A ESCOLLIR

Fricandó de filet, múrgoles i iuca

Rap estofat en un crema de crustacis

Garrí baixa temperatura, ametlles i carbassa

Bacallà confitat, pèsols, papada i llagostins

P O S T R E

Coulant

de torró, crema d'ametlles

C E L L E R

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i cafè

Neules artesanes

48 €

Iva inclòs

aire
restaurant

DIA DE REIS

E N T R A N T

A ESCOLLIR

Amanida de carxofes

Templadas, amb Idiazabal i tomàquet confitat

o

Canelons

De cua de bou al vi negre, tófona

S E G O N P L A T

A ESCOLLIR

Fricandó de filet, múrgoles i iuca

Rap estofat en un crema de crustacis

Garrí baixa temperatura, ametlles i carbassa

Bacallà confitat, pèsols, papada i llagostins

P O S T R E

Tarta tatín de pinya

C E L L E R

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i cafè

Rosco de reis

38 €

Iva inclòs

aire
restaurant

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 Angus

POSTRE

Gelat de vainilla

O

Pastis de xocolata

Aigua mineral o Refresc i pa

23 €

Cap d'any : 33 €

aire
restaurant