

Menú de grups festes de Nadal

**Aquest Nadal, volem que les teves celebracions
tinguin gust de Cerdanya.**

**Hem preparat un menú especial perquè puguis
gaudir de la nostra cuina de temporada, amb plats
que abracen, que reuneixen i que es viuen a taula.**

Vine a celebrar les festes amb nosaltres.

PER COMPARTIR

Foie armagnac a la sal fet a casa amb compota de poma al forn i mermelada de tomàquet

Brandada de bacallà amb chutney de pebrot dolç romesco picant i torrades de tramezzino

Carxofes de temporada a la brasa amb salsa holandesa i cruixent de pernil ibèric

Trinxat de la Cerdanya amb cansalada de porc duroc i botifarra negra de Bellver

El nostre "Fish&Chips" mussola en adob fregida amb patates xips casolanes i maionesa d'herbes

Pa de coca amb tomàquet

SEGON PLAT A ESCOLLIR:

Canelons d'ànec i pera conference amb salsa de ceps i foie

Rosta de porc amb la seva reducció, puré de moniato, salsa bandera i xili de Jalapa

Llom de Bacallà d'Islàndia amb salsa velouté de safrà i cruixent de porro

Ericandó casolà amb bolets de temporada (Sup. 4€)

Corball a la brasa amb verdures i salsa beur blanc (Sup. 6€)

Brioix de xai del Pirineu desfilat a baixa temperatura amb maionesa de tamarindo i patata palla (Sup. 8€)

Filet de vedella a la brasa amb salsa demiglace, cruixent de parmesà i fils de moniato (Sup. 8€)

POSTRES A ESCOLLIR:

Pastís de formatge Puigpedrós amb mermelada de nabius a banda

Torrija de briox amb gelat de canyella

Pera al vi amb chantilly i sorra de galeta

Iogurt de l'Esquella amb fruits vermells i coulis de mango

Dues boles de gelat

INCLOU:

Pa i aigua

Vi negre La Fou o Llàgrimes de Tardor (Una ampolla cada 4 persones)

Vi blanc Alba o Gessamí (Una ampolla cada 4 persones)

52€ per persona
(sense vi 46€/persona)