

Primers

Crema de llamàntol amb gambots grillé i alga cruixent <i>Crema de bogavante con carabineros grillé y alga crujiente</i>	19,90€/rac
Sopa tradicional bullabesa de peix de roca i marisc <i>Sopa tradicional bullabesa de pescado de roca y marisco</i>	15,40€/rac
L'escudella amb galets de Nadal i la seva pilota <i>La escudella con galets de Navidad y su pelota</i>	14,75€/rac
... i amb la seva carn d'olla i verdures de cocció <i>... y con su "carn d'olla" y verduras de cocción</i>	23,60€/rac
Canelons de Nadal <i>Canelones de Navidad</i>	8,95€/rac
Canelons de marisc amb beixamel de gambots <i>Canelones de marisco con bechamel de carabineros</i>	12,90€/rac
Lasanya artesana de verdures i bolets amb beixamel de ceps (vegetarià) <i>Lasaña artesana de verduras y boletus con beixamel de "Ceps" (Vegetariano)</i>	14,70€/rac

Segons

Suquet tradicional de rap, lluç escamarlans i gambots <i>Suquet tradicional de rape, merluza, cigalas y carabineros</i>	27,40€/rac
Caldereta de llamàntol <i>Caldereta de bogavante</i>	29,75€/rac
Garrinet estil Segovia amb patates del bufet confitades (sencer 6-8 p) <i>Cochinillo al estilo Segovia con patatas del bufet confitadas (Entero 6-8 p)</i>	27,40€/rac
Espatlla de cabrit al forn a l'estil d'Aranda <i>Espalda de cabrito al horno al estilo de Aranda</i>	29,75€/rac
Capó del Prat rostit al forn a la Catalana <i>Capón del Prat rustido al horno a la Catalana</i>	23,30€/rac
Rodó de vedella rostit al forn amb bolets i parmentier a l'oli d'oliva verge <i>Redondo de ternera rustido al horno con setas y parmentier al aceite de oliva virgen</i>	19,90€/rac
Pollastre rostit a la Catalana <i>Pollo rustido a la Catalana</i>	24,40€/peça
Confit d'ànec amb gerds i peres glacejades <i>Confit de pato con frambuesas y peras glaseadas</i>	21,35€/rac

i de Postres... tasteu els troncs i torrons artesans de Nadal