



NADAL 2025

APERITIUS

- **Romesquet de llagostins (12 u) → 25 €**
(Gluten, crustacis, peix, fruita seca, mol·luscs)
- **Calamarcets farcits amb salsa Costa Brava → 32 €/kg**
(Gluten, crustacis, peix, fruita seca, mol·luscs)
- **Amanida russa nadalenca amb patata, espàrrecs, caviar, llagostins i surimi fresc → 30 €/kg**
(Crustacis, peix, ous, gluten)
- **Pastís de txangurro amb salsa còctel → 30€**
(Crustacis, peix, lactosa, ous, mol·luscs)
- **Pastís de salmó i salsa tàrtara → 25€**
(Peix, crustacis, ous, mol·luscs)

A CULLERADES

- **Escudella de Nadal amb galets farcits de Sandro Desii. Cuinada de manera tradicional durant 4 hores → 15 €/litre**
(Gluten, ous)
- **Caldereta de llamàntol amb torrades i salsa romesco**
Recepta menorquina elaborada amb llamàntol → 35 €/2 pers
(Gluten, ous, fruita seca, mol·lusc, peix, marisc)

RECOLLIDA COMANDES

24 i 31 desembre d'11:00 a 19:00 h

ELS NOSTRES CANELONS

Tots els nostres canelons són d'elaboració pròpia i amb pasta fresca de Sandro Desii en safates de 2, 4, 6 i 14 unitats

- **Carn rostida de Nadal amb beixamel → 2,25 €/u**
Els nostres de canelons de sempre als que hem incorporat foie
(Gluten, lactosa, ou)
- **Melós vedella en fulla trufada i salsa de rostit → 2,35 €/u**
Elaborats amb carrillera de vedella cuinada durant 24 hores a baixa temperatura
(Gluten, lactosa, ou)
- **Confit i foie amb beixamel de poma caramel·litzada → 2,75€/u**
(Gluten, lactosa, ou)
- **Marisc en fulla de tinta de calamar i salsa americana → 2,75 €/u**
(Gluten, crustacis, peix, mol·luscs, ou)
- **Espinacs, mató Montserrat, pinyons i salsa mornay → 2,25 €/u**
(Gluten, lactosa, fruita seca, ou)
- **Bolets amb fulla trufada amb beixamel de trompetes → 2,35 €/u**
(Gluten, lactosa, ou)

TANCAMENT DE COMANDES

24 → 18/12 31 → 27/12

O fins a exhaurir existències

PLATS PRINCIPALS

- **Fricandó vedella de La Bassola amb moixernons → 32 €/kg**
(Gluten, fruita seca)
- **Pollastre de pagès amb peus de porc i escamarlans → 28 €/kg**
Cuinat a baixa temperatura 4 h
(Gluten, crustacis, peix, fruita seca, mol·luscs)
- **Magret d'ànec a la taronja amb verdures d'hivern → 14 €/u**
Cuinat a baixa temperatura ½ h
(Gluten, fruita seca)
- **½ Braó porc de Palou amb allioli negat i patates rostides → 10€**
Cuinat a baixa temperatura 12 h
(Ous)
- **Espatlla xai nacional amb verdures confitades → 12 €/persona**
Cuinat a baixa temperatura 12 h
- **Garrí Segovià, patates Hasselback llima i coriandre → 130 €**
Cuinat a baixa temperatura 12 h
- **Sarsuela de peix i marisc → 26 €/persona**
(Gluten, fruita seca, peix, marisc, mol·lusc, crustacis)

Av Francesc Macià, 121

Tel. 93 777 77 04

08292 ESPARREGUERA