



## **MENÚ 1 DE GENER 2024**

(És imprescindible comunicar amb una setmana d'antelació l'opció de l'entrant i el plat principal)

### **Per començar**

Crema de marisc

Llagostí amb kataifi i maionesa de kimchi

### **Entrant a escollir**

Caneló XL de peix i marisc amb cremós de gamba vermella i la seva gamba

Caneló de rostit amb beixamel de ceps

### **Plat principal a escollir**

Bacallà confitat amb samfaina

Entrecot 450gr de "La Bassola" de Castellterçol a la brasa de carbó

Cuixa d'ànec confitada amb fruits secs i ratafia

### **Postres**

El postre del chef per començar el 2025

### **Bodega**

Vi blanc: Ermita d'Espiells D.O Penedès

Vi negre: Monestir de Sant Sebastià dels Gorgs D.O Penedès

Copa de cava: Juvé Camps D.O Penedès

Pa, cafè o tallat inclòs.

**Preu: 80 € (IVA inclòs)**

\*Per formalitzar la reserva es requereix un 30% de paga i senyal.\*

\*Comença l'any nou amb una proposta gastronòmica per gaudir amb família i amics!\*