

NADAL 2020-21

PLATS PER ENCÀRREC



Primers Plats

Ensaladilla de llamàntol	10€ /ració
Coca fina d'escalivada i anxoves	12€
Coca fina vegetal	10€
Coca fina de sobrassada, formatge	12€
Pastís fred de pernil ibèric	16€ (6 racions)
Pastís fred de salmó	18€ (6 racions)
Carpaccio de bacallà	12€ (4 racions)
Carpaccio de gamba vermella	16€ (4 racions)
Canelons de rostit de Nadal	5,50€ /6u 11€ /12u 22€ /24u
Canelons trufats de ceps	12€ /6u 21€ /12u
Tartar de tonyina vermella	8€ /ració
Vieires farcides de marisc	7€ / ració
Timbal d'albergínia farcida de marisc	10€ /ració
Crep d'ànec amb peres	10€ /ració

Segons Plats

Pollastre de corral	30€
Pollastre de corral farcit	60€ (6-8 racions)
Espatlla de cabrit (400gr)	18€
Espatlla de xai (1.100gr)	19€
Melós de vedella rostit	10€
Rulo de xai desmigat	12€
Jarret de vedella	7€ /ració
Tall rodó de vedella	7€ /ració
Suquet de medallons de rap amb romesco	10€ /ració
Sarsuela de peix	15€
Tronc de lluç de Palangre amb crema d'all	10€ /ració
Bacallà a la muselina d'all	8€ /ració
Turbot salvatge al forn	35€ (2 racions)



Demana ja via WhatsApp o Trucant al

670 551 845 / 977 332 595

NADAL 2020-21

MENÚ CAP D'ANY



Aperitiu

Cruixent de llagostí amb tempura

Croqueta de lluç i gambes

Coca d'Escalivada

Bunyols de Bacallà

Primer plat, a triar:

Ensaladilla de llamàntol

Canelons de rostit o de ceps

Amanida de llagostins

Timbal de vegetals i gamba vermella

Coca fina de sobrassada, poma i formatge de cabra

Segon plat, a triar:

Mil fulls de vedella amb foie

Lingot de xai amb el seu suc

Pollastre de corral farcit

Suquet de rap i cloïses amb romesco

Llom de bacallà a la crema d'alls

Postres, a triar:

Tronque de xocolata

Crema brulée de vainilla

Raïm i Cotilló

Preu: 34€




apple
catering

Demana ja via WhatsApp o Trucant al

670 551 845 / 977 332 595