

















SUGERENCIAS DE NAVIDAD

"Es época de trufa, mandarinas, uvas, canónigos, alcachofas, calabaza, brotons, coles..."



ENTRANTES

 Ensalada de pera de Puigcerdà con nueces y queso de pastor (OPCIÓN VEGGIE)	7.60		
 Croqueta de jamón ibérico de bellota	2.10		
 Sopa de galets con "pelota"	7.80		
 Huevo frito con trufa del Montsec (OPCIÓN VEGGIE)	8.90		
 Callos con garbanzos de la Anoia	8.20		
 Escudella y cocido	8.60		







ARROCES

 Arroz meloso de carxofa i gamba (OPCIÓN VEGGIE)	9.80		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-------------------------------------------------------------------------------------	--

PESCADOS

 Bacalao gratinado con espinacas pasas y piñones	12.50		
 Marisco para Navidad	P.S.M.		

CARNES

 Meloso de ternera con puré de patata del bufet	16.00		
 Solomillo de ternera con patata panadera y trufa	25.00		

POSTRE

Tronco de Navidad	5.50			Pastel "Rus de la Massot"	5.50		
Yogur con mandarinas	5.00						



 Platos de Proximidad

 Platos Ecológicos

 Productos protegidos por Slow Food

Esta carta de platillos, está pensada para disfrutar y compartir sin dogmas de primeros o segundos platos. La base de nuestra cocina son productos ecológicos y de proximidad.

Todos los precios con IVA incluido. | Suplemento del 10% en la terraza