

MENÚ ESPECIAL

26 Sant Esteban - 26 San Esteve

APERITIUS de BENVINGUDA

- * Chupito de Salmorejo Natural de Fresones, con Pipirrana de Mango i Cebolleta Lila
- * Cullereta de Pà amb Tomàquet i Fuet a l'Estil del " Bulli "

ENTRANTS a ESCOLLIR

- * "Sopa de Nadal " de Caldo de Pernil, Galets i Pilotetes de Carn d'Olla
- * "Canelons de Nadal " Farcits de Cua de Bou i Pollastre de Corral, Gratinati amb Bexamel Trufada
- * Tulipa Brick Crujiente, Rellena de Brandada de Txangurro, con Musselina de Calabaza
- * Tartar de Salmón Marinado con Cítricos, Mayonesa de Wasabi, Botones de Guacamole y Caviar de Escalibada

SEGONS a ESCOLLIR

- * Cuixa de Xai Rostida a la Ampurdanesa amb Tomàquet Natural, Rossinyols, Prunes, Raïm i Pastanaga "
- * "Suquet " de Rape Fresco a la Marinera, con Mejillones de Roca y Langostinos
- * Secreto de Cerdo Ibérico a la Parrilla, con Gajos de Patatas Fritas Deluxe, Peras al Vino y Salsa de Naranja, Sésamo y Miel
- * Farçellet Meloso (Atadillo) Relleno de Cap i Pota y Butifarra de Perol, Cubierto a la Crema de Boletus, con Chips de Alcachofa
- * Morro de Bacallà a la " Crema Catalana " de Fruits Secs Flambejats, Sobre Llit d'Espinacs Fresques

POSTRES a ESCOLLIR

- * Tradicional Crema Catalana Cremada, amb Neula
- * Sorbete Digestivo de Limoncello y Mandarina
- * Tiramisú de La Masia, con Espuma de Bailey's
- * Coulant de Xocolata 70 %, amb Mousse d'Avellanes i Fondant de Ferrero Rocher

AIGÜES i CELLER

- * Agua Mineral Natural Font D'Or Maximum
- * Blanco D.O. Rueda / D.O. Penedés
- * Tinto D.O. Penedés
- * Copa de Cava Brut Nature Masia Estalella
- * "Bogerías de Nadal "
- * Cafés o Infusions

45 €

Iva Inclòs

Reserves Tlf. 93 692 34 16 Plaçes Limitades

casabella25@hotmail.com

www.titocarlos.com