

# MENÚ D'ANY NOU

## 2019



### PER COMENÇAR

VERMUT VERSALLES :

PLATET D'OLIVES GOURMET, ESCOPINYES I MUSCLOS EN ESCABETX  
CROQUETÓ VERSALLES  
CRUIXENT DE LLAGOSTÍ I MAIONESA DE LLIMONA  
PINXO DEL XEF XAVI  
XARRUP DEL NOSTRE VERMUT



### PLAT TRADICIONAL

ESCUDELLA D'ANY NOU AMB GALETS I PILOTETES

### SEGONS A ESCOLLIR

ENTRECOT DE GIRONA AMB PATATES AL VAPOR I CEPS  
BACALLÀ AL FORN AMB Salsa D'AMETLLES  
CONFIT D'ÀNEC AMB PERES AL VI, CANYELLA I PARMENTIER TRUFAT  
\*ESCALIVADA DE VERDURES I ANXOVES Ó SENSE, AMB OLIVADA  
\*(PLAT VEGÀ )



### POSTRES

NEULES I TORRONS

### BEGUDES

BARRA LLIURE

AIGUA-REFRESCS-CERVESA DE BARRIL  
VINS I CAVES RECOMANATS DE LA CASA

CAFÈ INCLÒS

PREU PER PERSONA 30€

(Iva Inclòs)

