



MENU DE NADAL 2017

MENU DE NAVIDAD 2017

PRIMERS PLATS CENTRALS A COMPARTIR:

Primeros platos centrales a compartir:

Pernil ibèric tallat a mà i formatge d'ovella.

Jamón ibérico cortado a mano y queso de oveja.

Amanida de bolets confitats, casé de tomaquet i vinagreta de poma verda.

Ensalada de setas confitadas, cassé de tomate y vinagreta de manzana verde.

Assortiment de fumats a la nostra manera amb "picos" i salsa de caviar.

Surtido de ahumados a nuestra manera con "picos" y salsa de caviar.

Pastis de patata i lleties, amb foie poêlée i salsa de Pedro Ximenez.

Pastel de patata y lentejas, con foie poêlée y salsa de Pedro Jimenez.

Fritada de Nadal- Croquetes, bunyols de bacallà, llagostins i calamars.

Fritura de Navidad – Croquetas, buñuelos de bacalao, langostinos y calamares.

SEGONS PLATS A ESCOLLIR PREVIAMENT:

Segundos platos a elegir previamente:

Filet de vedella a la brasa, puré de carbaça i calçot, i cebetes a l'oporto.

Solomillo de ternera a la brasa, puré de calabaza y "calçot" y cebollitas al oporto.

½ Espatlla de xai al forn tradicional, patates a "lo pobre", i el seu suc.

½ Espalda de cordero al horno tradicional, patatas a lo pobre y su jugo.

Rap en suquet, salsa de romesco i llagostins.

Rape en "suquet", salsa de romesco y langostinos.

POSTRE / Postre:

Namelake de cacahuets i xocolata amb gelat de Torrò.

Namelake de cacahuete y chocolate con helado de Turrón.

Neules i turrons / Neulas y turrones.

Vins : Blanc Baluarte Verdejo, DO Rueda ; Bastets Negre DO Conca de Barberà.

Cava : Codorniu 1551 Brut Nature.

Cafés i infusions / Café e infusiones.

PVP – 56 € (10% IVA INCLÒS)

RESERVAS – cristina.lopez@micuitcatering.com - 933714694

Rambla Gaspar Modolell, 3 Sant Just Desvern, Barcelona .