

## “Al restaurant”

### Aperitius a taula

Piruleta de foie i xocolata blanca  
Kojack de formatge de cabra i gerds  
Carxofeta al forn amb una picada de fruits secs  
Mini Mc Foie Burguer  
Llagostí vietnamita amb coco&curry

### Entrant

Caneló tebi de carbassó amb brandada de bacallà i  
vinagreta de verdures fresques

### Peix

Lluç cuit a baixa temperatura amb gambes  
i oli d'olives negres

### Carn

Espatlla de xai farcida de bolets amb  
cebetes i salsa perigaux

### Les Postres

Sacher de xocolata

## “Per emportar”

### Aperitius a taula

Piruleta de foie i xocolata blanca  
Kojack de formatge de cabra i gerds  
Carxofeta al forn amb una picada de fruits secs  
Mini Mc Foie Burguer  
Llagostí vietnamita amb coco&curry

### Peix

Lluç cuit a baixa temperatura amb gambes  
i oli d'olives negres

### Carn

Espatlla de cabrit farcida de bolets amb  
cebetes i salsa perigaux

### Les Postres

Sacher de xocolata

Cava brut nature (1 ampolla cada dos menús)  
Raïm i bossa de cotilló

Cava Brut Nature (tot el sopar)  
Cafès  
Raïm i bossa de cotilló  
Música en directe amb **Dj Guille**  
(fins les 5 de la matinada)  
Pàrking interior

**75€**

inclou la 1a Copa

**35€**

Temps màxim per fer les comandes:  
dia 29 de desembre al **938773521**  
Servei gratuït d'entrega a domicili:  
el mateix dia 31 de 12:00 a 18:00