



Menú Nadal a casa teva

PLATETS per degustar

Croqueta de llagostí amb maionesa i oli confitat d'all, Caiena i pebre vermell de La Vera

El nostre bunyol de bacallà amb toc d'allioli

Vieira a la planxa amb pernill de gla i ceba caramel·litzada

Pa de cristall amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

ENTRANT a escollir

La nostra escudella de Nadal i broqueta de carn d'olla
Crema Thai de marisc

PLAT PRINCIPAL a escollir

Caneló de cua de bou i carbassa confitada, ceps caramel·litzats a la soja, beixamel de bolets i crumble de xocolata

Caneló cruixent de brandada de bacallà i all escalivat, salsa de piquillo i porro perlat

Magret d'ànec amb fruita rostida i salsa de vi Ruby

Tataki de tonyina vermella amb pinya osmotitzada i vinagreta de Wasabi

Morro de bacallà confitat amb herbes provençals, cor de carxofa cruixent i vinagreta de cava

POSTRES a escollir

Panettone doppio cioccolato

La tartaleta de crema catalana de mango cremada

La nostra Cookie de Nadal amb xocolata i nous

OBSEQUI DE LA CASA

Degustació del Còctel Dry de massapà del xef

28€

per persona (IVA inclòs)

***Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!***



Menú per Grups -1-

PLATETS per degustar

Mini-torradeta de la nostra russa amb piquillo caramel·litzat

Croqueta "La Perla Negra"

Les braves del Sifonet

Aletes glacejades amb toc de picant havaner i sèsam torrat

.....
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Gofra de pollastre cruixent, cogombret, salsa picant de piquillo i mel, i cibulet

Magret d'ànec amb fruita rostida i salsa de vi Ruby

Ou trencat amb xistorra, ceba caramel·litzada i patates de pobre

El nostre brioix de calamars, ceba caramel·litzada i allioli de la seva tinta

Tagliatelle amb salsa cremosa de ceps, gírgoles, xampinyó i xiitakes, i toc d'all

Arròs Wok de pollastre i verdures, flaires de pebre blanc i frescor de ceba tendra

POSTRES a escollir

Sandwich de xocolata extra-cruixent amb oli d'oliva i sal Maldon

La nostra cheesecake, feta a casa

Batut de iogurt grec amb mango, pinya i crumble

Bola de gelat amb crumble

.....
Cafè, té o infusió

Beguda no
inclosa, a escollir
entre les
referències del
nostre celler i
carta

24€
per persona (IVA inclòs)

—
**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



Menú per Grups -2

PLATETS per degustar

Croqueta de Jabugo amb maionesa de fruits del bosc
Les braves del Sifonet

El nostre pop a la gallega, amb sofregit de ceba i
pebre vermell de La Vera i oli de carbó

Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba
cruixent

.....
Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Arròs Wok de calamarcets i verduretes confitades,
Mirin i oli de coriandre

Ou trencat amb foie, bolets confitats i patates de
pobre

Tempura japonesa de gambes, sípia i verdures

Tataki de tonyina amb pinya osmotitzada i vinagreta
de Wasabi

El nostre steak tartar picat a ma

Pollastre Teriyaki amb espinacs, pinya, verduretes
confitades i bola d'arròs

POSTRES a escollir

Sandwich de xocolata extra-cruixent amb oli d'oliva i
sal Maldon

La nostra cheesecake, feta a casa

Batut de iogurt grec amb mango, pinya i crumble

Bola de gelat amb crumble

.....
Cafè, té o infusió

Beguda no
inclosa, a escollir
entre les
referències del
nostre celler i
carta

29€
per persona (IVA inclòs)

—
**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



Menú per Celiacs

PLATETS per degustar

Vertical d'albergínia amb humus i mel de canya
Timbal de mango i foie torrat amb Teriyaki i ceba cruixent

.....
Pa especial sense gluten amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Arròs Wok de pollastre i verdures, flaires de pebre blanc i frescor de ceba tendra

Ou trencat amb xistorra, ceba caramel·litzada i patates de pobre

El nostre Chow Mein de pollastre i cansalada a baixa temperatura amb fideus d'arròs

Cucurutxo de calamarcets de costa a la malaguenya amb maionesa de Wasabi

POSTRES a escollir

La nostra cheesecake, feta a casa

Batut de iogurt grec amb mango i pinya

Bola de gelat

.....
Cafè, té o infusió

Beguda no inclosa, a escollir entre les referències del nostre celler i carta

28€
per persona (IVA inclòs)

—
**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**