

Menús i plats de Nadal

PER EMPORTAR supersà

AMB EL MENÚ DE CAP D'ANY REGALEM L'ENTRADA A LA KARIBÚ!

- Els plats de Nadal estaran disponibles baix comanda durant totes les festes amb 48 hores d'antelació excepte els dies 25 i 1 de gener que romandrem tancats i el 31 que només es servirà el menú de cap d'any.
- El menú de Nadal es servirà per emportar el dia 24 nit de 19h a 20h i les comandes es tancaràn el 19 de desembre.
- El menú de Nadalet es servirà per emportar el dia 26 de 12h a les 13h i les comandes es tancaràn el 19 de desembre.
- El menú de Fí d'Any es servirà per emportar el dia 31 nit de 19h a 20h i les comandes es tancaràn el 27 de desembre.



Menú de Nadal i Nadalet

PICADETES

Milfulls de porros i gambes

Croqueta de formatge de cabra amb ceba caramel.litzada

Gotet de brandada de bacallà amb melmelada de pebrot

ENTRANT

Caneló XL de secret amb pernil Ibèric

PLAT A ELEGIR

Rodó de pollastre farcit amb pinya, pinyons i panses

Jarret de vedella cuit a baixa temperatura amb nabius i prunes

Rap en salsa d'ametlles

POSTRE

Brownie de torró

30€





Menú Vegà

NADAL I CAP D'ANY

PICADETES

Carpaccio de carbassó

Carxofa confitada amb carn picada vegana

Milfulls de verduretes amb hummus

ENTRANT

Caneló XL d'espínacs amb festucs

PLAT A ELEGIR

Estofat de mandonguiles veganes amb bolets i prunes

POSTRE

Brownie de xocolata

30€





Menú Cap d'Any

PICADETES

Mil fulls Caprese

Croquetó de rap i gambes

Torrada de pernil Ibèric amb pa de vidre

ENTRANT

Caneló XL de confit d'ànec amb poma confitada

PLAT A ELEGIR

Solomillo de vedella amb salsa de bolets a l'Oporto (supl. 3€)

Secret Ibèric cuit a baixa temperatura amb verduretes grill

Llobarro confitat amb oli d'oliva i parmentier

POSTRE

Brownie de torró

Raim de la sort

33€



Menú Infantil

NADAL I CAP D'ANY

PICADETES

*Assortit de milfulls
(tonyina, pernil i formatge i sobrasada)*

Croquetó de pollastre rostit

Brioix de fuet Ibèric

PLAT A ELEGIR

Llibret de llom amb pataques

Canelons cassolans

POSTRE

Mousse de xocolata

16€



Plats per Nadal

PLATS DE CARN

- *Canelons de rostit cassolans 3ut.*
- *Canelons d'ànec amb poma comfitada 3ut.*
- *Caneló XL de secret amb pernil Ibèric.*
- *Caneló XXL de pollastre rostit amb prunes.*
- *Rotllet de pollastre farcit de beicon i dàtils amb salsa de bolets.*
- *Secret Ibèric cuit a baixa temperatura amb verdures grill.*
- *Jarret de vedella cuit a baixa temperatura amb nabius i prunes.*

PLATS DE PEIX

- *Gambes a la crema 3ut.*
- *Llobarro confitat amb oli d'oliva i parmentier.*
- *Bacallà confitat amb mousse de pebrot.*
- *Rap en salsa d'ametlles*

PLATS VEGANS

- *Rotllets d'albergínia amb ricota d'anacards i verduretes.*
- *Albergínies farcides am beixamel vegana.*
- *Estofat de mandonguilles amb bolets i prunes.*
- *Caneló Xl d'espínacs amb festucs.*

CONSULTAR PREUS I RACIONS MÍNIMES

Safates per Nadal



SAFATA PRÈMIUM 1

- Mini croissant d'escalivada amb anxova.
- Daus de truita amb patata amb xerris tallada a 4ut.
- Mini Rotllet d'albergínia amb ricota d'anacards i verduretes.
- Brioix de fuet Ibèric.
- Croqueta pernil Ibèric amb kikos.

38€ (6 persones- preu per persona 6,30€)

SAFATA PRÈMIUM 2

- Torrada de pa de vidre amb pernil Ibèric.
- Bao d'ànec amb ceba encurtida.
- Milfulls de foie amb poma confitada.



65€ (6 persones preu per persona 10,80€)