



**ELS GARROFERS**

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

# MENÚ FESTES

2019

## **PRIMERS per triar**

Amanida de temporada

La Nostre escudella

Caneló de rostit amb beixamel trufada

Gratén de trinxat amb rossinyols i ou ECO fet a baixa temperatura

## **SEGONS per triar**

Moniato glacejat amb col de Brussel·les i maionesa de pinyons torrats

Terrina de carn d'olla amb cremós de pastanaga

Rap amb carbonara de pernil Ibèric, espàrrecs blancs i verds

Costella de vedella glacejada 12h amb parmentier de celeri i el suc de seu rostit

## **POSTRES per triar**

Poma rostida amb escuma de crema catalana

Pinya osmotitzada amb fonoll i curcuma, amb gelat de yuzu

Cremós de xocolata, caramel, cacauets i gelat de regalèssia

---

**48€ (IVA INCLÓS)**

Inclou un primer, un segon, un postre, pa,  
copa de vi, copa de cava, aigua i cafè

\*1 ampolla cada 4 persones - no inclou begudes no especificades

Si tens alguna intolerància o al·lèrgia alimentària avisa'ns i t'ajudarem a triar els teus plats.