

# Menú Nadal

## Primers a compartir

Amanida de foie-gras, figues i poma Fuji  
Farcellet de botifarra dolça i formatge blau Ceretà  
Escudella amb galets i pilota  
Caneló d'ànec, foie-gras i poma  
Carpaccio de gamba amb la seva salsa  
Pa de coca amb tomata

## Segon a escollir

Suquet de rap, cloïsses i escamarlà  
Ànec farcit amb poma, rossinyols, panses i pinyons  
"Rissoto" de quinoa amb oli de trufa

## Postre a escollir

Tatin de poma amb "creme Fraiche"  
i gelat de canyella  
Textures de Mooma: granissat de "manzanito", daus de  
mandarina, coulis de pera i poma de "Redmoon"  
Coulant de xocolata blanca i gelat  
d'avellana de Brunyola

**60€**

Inclou una ampolla per persona de  
sidra Mooma, sidra Gold, Vi blanc o negre  
Castell de Perelada-DO Empordà  
Cava Montsant Brut Nature

*Mínim dues persones i taula completa. IVA inclòs. Els aperitius,  
refrescos, licors i cava no estan inclosos al menú.*

# Nadal 2021 infantil

## Primers a compartir

Raviolis a la napolitana

Tires de pollastre amb melmelada  
de poma Golden

## Segon a escollir

Calamars a la planxa amb all i julivert

Costelles de xai a la brasa

Hamburguesa Black Angus amb formatge,  
ceba caramel·litzada i ou

*Tots els plats es poden acompanyar de patates  
fregides o verdures a la brasa*

## Postre a escollir

logurt d'ovella de Mas Casas amb melmelada de poma

Crumble de poma amb llet condensada

Brownie de xocolata amb nata

Gelat artesà de vainilla, xocolata o "kinder"

**30€**

Inclou suc de poma Mooma i aigua

# Cap d'any 2021

## Aperitiu

Ostra al natural

Copa de benvinguda de sidra de pera

## Primers a compartir

Amanida de foie-gras "celler", figues i poma Fuji

Carpaccio de gamba amb la seva salsa

Farcellet de botifarra dolça i formatge blau Ceretà

Steak tàrtar de vaca vella madurada 45 dies

Pernil ibèric 100% d'aglà tallat a mà

Pa de coca amb tomata

## Segon a escollir

Turbot de peça a la "meuniere"

Filet de vedella de Girona amb salsa de foie-gras

"Rissoto" de quinoa amb oli de trufa

## Postre a escollir

Tatin de poma amb "creme Fraiche"  
i gelat de canyella

Textures de Mooma: granissat de "manzanito", daus de  
mandarina, coulis de pera i poma de "Redmoon"

Coulant de xocolata blanca i gelat d'avellana de Brunyola

**90€**

Inclou una ampolla per persona de sidra Mooma,  
sidra Gold, Vi blanc o negre Castell de Perelada  
DO Empordà i cava Montsant Brut Nature

**Cotilló inclòs**

*Mínim dues persones i taula completa. IVA inclòs. Els aperitius,  
refrescos, licors i cava no estan inclosos al menú.*

# Cap d'any 2021 infantil

## Primers a compartir

Raviolis a la napolitana

Tires de pollastre amb mermelada  
de poma Golden

## Segon a escollir

Calamars a la planxa amb all i julivert

Costelles de xai a la brasa

Hamburguesa Black Angus amb formatge,  
ceba caramel·litzada i ou

*Tots els plats es poden acompanyar de patates  
fregides o verdures a la brasa*

## Postre a escollir

logurt d'ovella de Mas Casas amb mermelada de poma

Crumble de poma amb llet condensada

Brownie de xocolata amb nata

Gelat artesà de vainilla, xocolata o "kinder"

**40€**

Inclou suc de poma Mooma i aigua  
**Cotilló inclòs**