

# 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 avellana amb gelat de turró.

**90€**

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

**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**

# Fin de año 2021

## Aperitivo

Ostra al natural

Copa de bienvenida de sidra de pera

## Primeros a compartir

Ensalada de foie-gras "celler", higos y manzana Fuji

Carpaccio de gamba con su salsa

Cerceta de butifarra dulce y queso azul Ceretà

Steak tártaro de vaca vieja madurada 45 días

Jamón ibérico 100% de bellota cortado a mano

Pan de coca con tomate

## Segundo a escoger

Rodaballo de pieza a la "meuniere"

Solomillo de ternera de Girona con salsa de foie-gras

"Rissoto" de quinoa con aceite de trufa

## Postre a escoger

Tatin de manzana con "creme Fraiche"  
y helado de canela

Texturas de Mooma: granizado de manzanito, dados  
de mandarina, coulis de pera y manzana "Redmoon"

Coulant de chocolate blanco y avellana con helado  
de turrón

**90€**

Incluye una botella por persona de sidra Mooma,  
sidra Gold, Vino blanco o tinto Castell de Perelada  
DO Empordà y cava Trobat Brut Nature Reserva

**Cotillón incluido**

*Mínimo dos personas y mesa completa. IVA incluido. Los aperitivos,  
refrescos, licores y cava no están incluidos en el menú.*

# Fin de año 2021 infantil

## Primers a compartir

Raviolis a la napolitana

Tiras de pollo con mermelada  
de manzana Golden

## Segundo a escoger

Calamares a la plancha con ajo y perejil

Costillas de cordero a la brasa

Hamburguesa Black Angus con queso,  
cebolla caramelizada y huevo

*Tog*

*Todos los platos se pueden acompañar de patatas  
fritas o verduras a la brasa*

## Postre a escoger

Yogur de oveja de Mas Casas con  
mermelada de manzana

Crumble de manzana con leche condensada

Brownie de chocolate con nata

Helado artesano de vainilla, chocolate o "kinder"

**40€**

Incluye zumo de manzana Mooma y agua  
**Cotillón incluido**

# New Year's Eve 2021

## Aperitif

Natural oyster

Welcome glass of pear cider

## Starters to share

Foie gras "cellar", figs and Fuji apple salad

Prawn carpaccio with its sauce

Bundle of sweet sausage and blue Ceretà cheese

Old cow matured 45 days steak tartar

100% hand-cut acorn-fed Iberian ham

Local bread with tomato

## Main to choose

Turbot piece in the "meuniere"

Girona beef fillet with foie gras sauce

Quinoa "risotto" with truffle oil

## Dessert to choose

Apple tatin with "creme fraiche"  
and cinnamon ice cream

Mooma textures: "manzanito" hail, tangerine  
cubes, pear coulis and "Redmoon" apple

White chocolate and hazelnut coulant with nougat ice cream

**90€**

Includes one bottle per person of Mooma cider, Gold  
cider, White or red wine Castell de Perelada  
DO Empordà and cava Trobat Brut Nature Reserva

**Bag of favors included**

*Minimum two people and full table. VAT included. Snacks,  
soft drinks, liqueurs and cava are not included in the menu.*

# Children's New Year's Eve

## Starters to share

Neapolitan ravioli

Chicken sticks with Golden apple jam

## Main to choose

Grilled squid with garlic and parsley

Grilled lamb chops

Black Angus cheeseburger,  
caramelized onion and egg

*All dishes can be accompanied by potatoes  
fried or grilled vegetables*

## Dessert to choose

Mas Casas sheep yogurt with apple jam

Apple crumble with condensed milk

Chocolate brownie with cream

Vanilla, chocolate or "kinder" artisan ice cream

**40€**

Includes Mooma apple juice and water

**Bag of favors included**