

NADAL 17

aire
restaurant

Dia de NADAL 17

ENTRANT

Còctel de llagostins

Amb alvocat, pinya, mostassa i gelat de tomàquets de full

PRIMER PLAT

Escudella de Nadal

De rap i galeres, carn d'olla i mandonguilles, bacallà confitat i fideus de mar

SEGON PLAT

Filet wellington

Amb foie, mostassa i miniverdures

POSTRE

Mascarpone, cafè i xocolata

Pa de pessic, reducció de cafè, terra de xocolata i gelat de mascarpone

CELLER

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i cafè

48 €

menú infantil : 23 €

aire
restaurant

Sant Esteve 17

ENTRANT

Canapès de Nadal

Datils i bacallà
Presca ibèrica, Idiazabal i alberginia
Foie, xocolata i festucs

PRIMER PLAT

Canelons de Sant Esteve

De cua de bou, bolets i mornay trufada

SEGON PLAT

Broqueta de rap

Amb cansalada ibèrica, salsa de garotes
i xips de remolatxa

POSTRE

Xocolates

Crems de xocolata, xocolata blanca, terra
de xocolata, pa oli i sal

celler

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i café

48 €

menú infantil : 23 €

aire
restaurant

Cap d'any 17

A P E R I T I U

3 snacks

Ferrero de foie

Xip i tartar de txipiro

Ravioli de truita de patates

E N T R A N T

Caneló de Nadal

D'alvocat, farcit de bou de mar amb plàncton i llima

P R I M E R P L A T

Caldereta de molls

Amb llagostins, la seva picada i corneas de mar

S E G O N P L A T

Espatlla de cabrit

Rostida al forn, all negre i rossinyols

P O S T R E

Pinya colada

Pinya caramel·litzada, crema de curri, sorbet de llet de coco, espuma de ron

C E L L E R

Juvé i Camps

78 €

Raïm, campanades i música fins les 3 h

El menú pot patir alguna variació per temes de mercat.

Menú infantil : 35 €

CAP D'ANY 17



A P E R I T I U

Kir royal

Cruixent de guacamole
i formatge de cabra

E N T R A N T S P I C A P I C A

Ceviche en llima

Broqueta de llagostins, maionesa de mar

Cono de tartar de tonyina

Bao de cranc

Croquetes de txipirons

S E G O N P L A T

Rodo de filet , verduretes i
pure de iuca

P O S T R E

Coulant de turro, crema de
xocolata belga

C E L L E R

Juvé i Camps

58 €

Raïm i campanades

Any NOU

A P E R I T I U

Sopa de rap i crustacis

Amb llagostins i arròs

P R I M E R P L A T

Raviolis de bacallà

Amb beixamel de piquillos i espuma
de gorgonzola

S E G O N P L A T

Xai al forn

Amb bolets i el seu suc

Postre

Crema cremada

Amb fruits vermells

celler

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i café

44 €

menú infantil : 23 €

aire
restaurant

DIA DE REIS

A P E R I T I U

Amanida de llagostins

Amb tomàquets, espuma i galeta de parmesà
pesto i cogombre

P R I M E R P L A T

Canelons

De rap i trompetes amb beixamel
d'all negre

S E G O N P L A T

Rodo de vedella

Amb bolets i el seu suc

P O S T R E

Canelons

De mel i mato amb beixamel
de pinyons

C E L L E R

Juvé i Camps

Rosco de reis

Aigua mineral, pa i café

44 €

menú infantil : 23 €

aire
restaurant

MENÚ CLASSIC

VALID TOTS ELS FESTIUS, EXCEPTE CAP D'ANY

A P E R I T I U

Escudella de nadal

P R I M E R P L A T

Canelons de carn

S E G O N P L A T

Entrecot de bou a l pebre

Postre

Coulant de xocolata

celler

Juvé i Camps

Aigua mineral, pa i café

44 €

aire
restaurant

MENÚ INFANTIL

PRIMER PLAT

Canelons de carn

SEGON PLAT

Escalopa de pollastre

O

Burguer de vedella

POSTRE

Gelat de vainilla

i xocolata

Aigua mineral o Refresc i pa

23 €

aire
restaurant