

# MÉS DE VI

- Platets i Vins -

Menú especial de grups de Nadal 2018  
Migdia i Nit

## Entrants a compartir

- Pa amb tomàquet de massa mare
- Assortiment d'embotits artesans (morcilla ibèrica, coppa di Parma i formatge d'ovella de llet crua)
- Patates braves amb salsa agredolça i allioli d'all rostit
- Salmó marinat i fumat, té de gessami i porro escalivat
- Muhammara amb pa de llavors torrades
- Croquetes cremoses de cecina de Lleó

## Segons a escollir

- Bonitol, cremós de bolets de temporada amb reducció de "Palo Cortado" i xips d'all
- Croquetes cremoses de bròquil i estragó, bimi i cremós de cèleri
- Terrina de pollastre farcit de tomàquet sec, alfàbrega, pinyons i cremós de poma verda

## Pastre a escollir

- Cremós de xocolata amb escuma de vainilla i crumble d'ametlla
- Mató de Montserrat, cruixent de canyella, taronja confitada i mel artesana

## Bodega

- Snou 2017 D.O. Tarragona / Cabernet Sauvignon-Garnatxa
- Xino-Xano 2017 D.O. Penedès / Xarel·lo-Muscat
- Aigua i cafè

35,00 €

Menús per taules de 6 comensals o més amb reserva anticipada.  
Confirmació de reserva previ pagament del 30%, la resta a la finalització de l'àpat.  
Cancel·lacions el mateix dia es cobren al 100%.

Carrer de Marià Aguiló 123, 08005 Poble Nou BCN