

Menú de Nadal i Reis

PRIMERS PLATS

- Sopa de Nadal amb pilota
- Canelons de carn amb beixamel
- Crema de bolets amb gambetes

SEGONS PLATS

- Medallons d'ibèric amb reducció de P. Ximénez
- Confit d'ànec amb parmentier de patata i prunes
- Lluç amb salsa d'espàrrecs

POSTRES

- Tronc de Nadal
- Mousse de tres xocolates
- Mousse de torró

Per cada 4 menús una
ampolla de cava de
regal!

25 €

RESERVES

649 17 20 72

692 28 75 15

*Data límit 4 dies abans de
cada event

Tots els plats són d'elaboració casolana,
s'entregaràn a +4°C. Escalfar al forn o microones.

Num. Registre Sanitari 26.0825/CAT

Els Fogons



ABICAT (Lleida)

Menú de Cap d'Any



ENTRANT

PRIMERS PLATS

- Crema de marisc amb llagostins
- Còctel de gambes
- Canelons d'ànec i foie amb beixamel de ceps

SEGONS PLATS

- Melós de vedella amb salsa de ceps
- Espatlla de xai al forn amb guarnició
- Orada al forn a la taronja amb patata laminada

POSTRES

- Mousse de mandarina
- Pastís Ferrero
- Pastís Sacher

**+ Raïm de la sort i
bossa de cotilló**

35 €

Per cada 4 menús una
ampolla de cava de
regal!

RESERVES

649 17 20 72

692 28 75 15

*Data límit 27/12/19



ALPICAT (Júlia)

Tots els plats són d'elaboració casolana, s'entregaran a +4°C, Escalfar al forn o microones.
Num. Registre Sanitari 26,0825/CAT