



# Passen bous i vaques, gallines amb sabates - Desembre'24

*Dimecres 25 de desembre de 2024*

*Dinar*

Per començar, un aperitiu de benvinguda

*Encenalls d'espalla de pernil d'aglà D.O. Jabugo*

*Pa de vidre torrat amb tomàquet*

*Cabdells d'enciam amb anxoves del cantàbric*

*Bunyols cremosos de bacallà*

El primer,

*Escudella de galets amb pilota*

El segon,

*Melós de vedella cuit a baixa temperatura amb bolets*

Les postres

*Torrans artesans amb neules i trufes de xocolata de Cal Pupinet*

Preu 60,00 €

Proposta vegana - 40,00 €

*El primer: amanida tèbia de bolets i tofu amb vinagreta de soia i mostassa*

*El segon: caneló XL amb bolonyesa vegana*

*Les postres: pastisset de xocolata vegà amb gelat de xocolata*

Menú Infantil - 25,00 €

*Plat combinat de pit de pollastre desossat a la brasa, croquetes de carn d'olla i patates rosses.*

*Les postres: Torrans artesans amb neules i trufes de xocolata de Cal Pupinet*

Menú Junior - 35,00 €

*El primer: macarrons a la bolonyesa.*

*El segon: pit de pollastre arrebossat amb patates rosses.*

*Les postres: Torrans artesans amb neules i trufes de xocolata de Cal Pupinet*



## Observacions generals:

- Preus per persona i amb IVA inclòs
- El menú adult també inclou pa, cafè i aigua mineral
- Els menús de nens inclouen pa i aigua mineral.
- La resta de begudes les comptarem a part.