



Recepta de Nadal

un manat d'Il·lusió
cullerades d'Amistat
un pessic d'Emoció
i quilos de Felicitat.

BONES FESTES!!!



Plats de Nadal i de Cap d'Any per emportar:

ENTRANTS

Amanida de llobregant al vapor amb verduretes i vinagreta del seu coral	27,50
Espardenyes amb tomàquet a l'estil de Sant Feliu – 100 gr.	27,50
Terrina de foie gras “mi cuit”, poma cítrica, ceba caramel·litzada i pa de panses	19,90
Escudella de pagès amb galets, pilota, col i cigrons	11,00
Els nostres canelons tradicionals gratinats - 3 peces	13,50
Els nostres canelons tradicionals amb tòfona negra Melanosporum - 3 peces	19,90

PLATS PRINCIPALS

Turbot amb el seu pil pil, porro escalivat i “piparres”	28,00
Llom de lluç amb salsa verda, carxofes, nyoquis i cloïsses	24,50
La Carn d'Olla de sempre	12,00
Filet de vedella de Girona amb foie gras, trinxat de patata, col i pernil de Jabugo	24,50
Espatlla de cabrit desossada i glacejada amb cebetes, patates, bolets i herbes fresques	31,50
Capó sencer rostit i farcit amb foie gras, botifarra, poma, prunes i pinyons (mínim 10 pers.)	19,50 p/p

POSTRES

Magdalena coulant de xocolata calenta i gelat d'espècies	7,50
Tronc de Nadal amb xocolata, fava Tonka i gerds	7,50
Mousse de llimona amb flor de taronger i fruites de temporada	7,50
Babà al rom amb crema de vainilla	7,50

Proposem diferents menús per emportar:

MENÚ 1

Escudella de pagès amb galets, pilota, col i cigrons
 Els nostres canelons tradicionals gratinats
 Capó rostit i farcit amb foie gras, botifarra, poma, prunes i pinyons
 Tronc de Nadal amb xocolata, fava Tonka i gerds

Preu
 38,00 € I.V.A. inclòs
 47,00 € I.V.A. inclòs (canelons amb tòfona Melanosporum)

MENÚ 2

Amanida de llobregant al vapor amb verduretes i vinagreta del seu coral
 Turbot amb el seu pil pil, porro escalivat i “piparres”
 Melós de vedella de Girona guisat amb salsafins i bolets de temporada
 Babà al rom amb crema de vainilla

Preu
 57,00 € I.V.A. inclòs

ENCÀRRECS

Degut a que treballem amb productes de temporada, els hi recomanem fer la reserva abans del 17 de desembre per Nadal i abans del 24 de desembre per Cap d'Any

HORARI DE RECOLLIDA

Per Nadal, diumenge 24 de Desembre de 13:00 a 16:00 h
 Per Cap d'Any, diumenge 31 de Desembre de 13:00 a 16:00 h

Ctra. de Sant Feliu a Girona, km 7,2
 17240 Llagostera GIRONA

Tel. 972 830 626
 e-mail: tinars@tinars.com

