



Receta de Navidad

un manojo de Ilusión  
cucharadas de Amistad  
una pizca de Emoción  
y quilos de Felicidad.

**FELICES FIESTAS!!!**





## Platos de Navidad y de Fin de Año para llevar:

### ENTRANTES

Ensalada de bogavante al vapor con verduras y vinagreta de su coral	27,50
“Espardenyes” con tomate al estilo de Sant Feliu – 100 gr.	27,50
Terrina de foie gras “mi-cuit”, manzana cítrica, cebolla caramelizada y pan de pasas	19,90
“Escudella” de payés con “galets, pilota”, col y garbanzos	11,00
Nuestros canelones tradicionales gratinados - 3 piezas	13,50
Nuestros canelones con trufa negra Melanosporum - 3 piezas	19,90

### PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo con su pil pil, puerro asado y piparras	28,00
Lomo de merluza con salsa verde, alcachofas, ñoquis y almejas	24,50
La “Carn d’Olla” de siempre	12,00
Filete de ternera de Girona con foie gras, trinxat de patata, col y jamón de Jabugo	24,50
Espalda de cabrito deshuesada y glaseada con cebollitas, patatas, setas y hierbas frescas	31,50
Capón entero asado y relleno con foie gras, butifarra, manzana, ciruelas y piñones (mínimo 10 pers.)	19,50 p/p

### POSTRES

Madalena coulant de chocolate caliente y helado de especias	7,50
Tronco de Navidad con chocolate, haba Tonka y frambuesas	7,50
Mousse de limón con flor de naranjo y frutas de temporada	7,50
Babá al ron con crema de vainilla	7,50

## Sugerimos diferentes menús para llevar:

### MENÚ 1

“Escudella de payés con “galets, pilota”, col y garbanzos  
 Nuestros canelones tradicionales gratinados  
 Capón asado y relleno con foie gras, butifarra, manzana, ciruelas y piñones  
 Tronco de Navidad con chocolate, haba Tonka y frambuesas

Precio  
 38,00 € I.V.A. incluido  
 47,00 € I.V.A. incluido (canelones con trufa Melanosporum)

### MENÚ 2

Ensalada de bogavante al vapor con verduras y vinagreta de su coral  
 Rodaballo con su pil pil, puerro asado y piparras  
 Meloso de ternera de Girona guisado con salsafins y setas de temporada  
 Babá al ron con crema de vainilla

Precio  
 57,00 € I.V.A. incluido

### ENCARGOS

Debido a que trabajamos con productos de temporada, les recomendamos hacer la reserva antes del 17 de Diciembre para Navidad y antes del 24 de Diciembre para Fin de Año

### HORARIO DE RECOGIDA

Para Navidad, domingo 24 de Diciembre de 13:00 a 16:00 h  
 Para Fin de Año, domingo 31 de Diciembre 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