

Una. Navidad para sentir

tinars
El gust per la tradició

LES

VINS

DÉLIÉS

Este año hemos compartido momentos inolvidables con todos vosotros, y esto nos hace sentir muy afortunados.

Gracias por hacer de Tinars un lugar donde la pasión, la buena mesa y la compañía sean tan especiales.

Feliz Navidad y feliz año nuevo!

Ctra. de Sant Feliu a Girona, km 7,2

17240 Llagostera GIRONA

Tel. 972 830 626

tinars@tinars.com



Como cada año he tenido la suerte de cocinar por vosotros
y ves como cada plato se convertía en un momento para recordar.


Sois la razón que da sentido a nuestro trabajo.

Gracias por hacer de Tinars un lugar vivo, cálido y lleno de buena energía.

Felices fiestas y que el año nuevo nos traiga más momentos compartidos en la mesa!







*Canelones rellenos de espinacas a la crema, queso Reixagó,
bechamel trufada, pasas y piñones*



Canelones de asado tradicional con trufa negra Melanosporum



PLATOS DE NAVIDAD Y FIN DE AÑO PARA LLEVAR

3 Pequeños aperitivos para empezar

Salpicón de langostino, sepia, navaja y buey de mar aliñado al natural

Cremoso de alcachofas con mousse de trufa negra

Paté de campaña y foie gras con gelatina de manzana asada

Precio: 22,50 €

Entrantes calientes

“Escudella” de payés con “galets” de Navidad 13,50 €

Canelones de asado tradicional con bechamel - 3 piezas 15,50 €

Canelones de asado tradicional con trufa negra Melanosporum - 3 piezas 25,00 €

Canelones rellenos de espinacas a la crema, queso Reixagó, bechamel trufada, pasas y piñones - 3 piezas 15,50 €

Sopita de pescado y marisco desmenuzado, tostadita y salsa rouille 21,50 €

Platos principales

Capón relleno y asado a la Catalana con foie gras, trufa, manzana, pasas y piñones 26,50 €

Lomo de lubina con salsa cremosa y el bogavante con jugo de su coral 39,50 €

Lomo de lubina con su pil pil, alcachofas, puerros asados y hojas tiernas de col 31,50 €

Wellington de pato desmenuzado y trufado con salsa de trompeta de la muerte 26,50 €

Postres

Tronco de Navidad con turrón, “neula” crujiente y crema de limón 8,50 €

Pastelito de mandarina, mousse de chocolate blanco y vainilla 9,50 €

I.V.A. incluido

MENÚ TRADICIÓN

"Escudella" de payés con "galets" de Navidad

*

Canelones de asado tradicional con bechamel - 2 piezas

o

Canelones de asado tradicional con trufa negra Melanosporum - 2 piezas

*

Capón asado y relleno a la Catalana con foie gras, trufa, manzana, pasas y piñones

*

Tronco de Navidad con turrón, "neula" crujiente y crema de limón

Precio: 52,00 € I.V.A. incluido

60,00 € I.V.A. incluido (con trufa Melanosporum)

MENÚ TRADICIÓN (SIN CARNE)

Sopita de pescado y marisco desmenuzado, tostadita y salsa rouille

*

Canelones rellenos de espinacas a la crema, queso Reixagó, bechamel trufada, pasas y piñones - 2 piezas

*

Lomo de lubina con su pil pil, alcachofas, puerros asados y hojas tiernas de col

*

Tronco de Navidad con turrón, "neula" crujiente y crema de limón

Precio: 65,00 € I.V.A. incluido

MENÚ TINARS

3 Pequeños aperitivos para empezar

Salpicón de langostino, sepia, navaja y buey de mar aliñado al natural

Cremoso de alcachofas con mousse de trufa negra

Paté de campaña y foie gras con gelatina de manzana asada

*

Lomo de lubina con salsa cremosa y el bogavante con jugo de su coral

*

Wellington de pato desmenuzado y trufado con salsa de trompeta de la muerte

*

Pastelito de mandarina, mousse de chocolate blanco y vainilla

Precio: 75,00 € I.V.A. incluido

LES

VINS

DÉLIÉS

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, el miércoles 24 de diciembre de 13:00 a 16:00 h

Para Fin de Año, el miércoles 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

tinars@tinars.com

