

**MENÚ FESTES NADALENQUES 65€**

**24 i 26 de desembre**

**Aperitiu de Benvinguda a taula/ Aperitivo en mesa**

*Cullereta de Salmó marinat / Cucharita de Salmón marinado*

\*\*\*

*Vaset d'encortits i escopinyes/ Vasito de encurtidos y berberechos*

**Per compartir a taula/ Para compartir en mesa**

*Brots d'amanida /frutes naturals/ formatge fresc/ vinagreta de Mango  
Brotos de ensalada/ frutas naturales/ queso fresco/ vinagreta de Mango*

\*\*\*

*Carpaccio de Bacallà amb Kalamata deshidratada i tomàquet confitat  
Carpaccio de Bacalao con Kalamata deshidratada y tomate confitado*

\*\*\*

*Llagostins a la planxa amb tártara de cilantre  
Langostinos a la plancha con tártara de cilantro*

\*\*\*

*Croquetes artesanes de rostit nadalenc  
Croquetas artesanas de rustido navideño*

**Segons plats a escollir/ Segundos platos a escoger**

*Capó Farcit amb prunes i salsa de Nadal  
Capón relleno con salsa de Navidad*

o

*Porcella desossada a baixa temperatura  
Cochinillo deshuesado a baja temperatura*

o

*Suquet de Lluç amb musclos, cloïsses i gamba vermella  
Suquet de merluza con mejillones, almejas y gamba roja.*

o

*Canelons de rostit amb crema de ceps  
Canelones de rustido con crema de setas*

o

*Mil fulles de verdures de temporada amb Salsa de tomàquet  
Milhojas de verduras de temporada con salsa de tomate*

### **Postres**

Pinya natural amb sorbet de frambuesa.  
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i garrapinyat de cacauets  
iogurt Grec amb Mango Natural i Crumble

### **Bodega Neules i torrons**

Vi Blanc i Negre Onom D.O Penedès, cava Alba d'Arnau, Aigua Maximum Font d'or i cafè.

Tenim opcions vegetarianes.

Ens adaptem a al·lèrgies i intoleràncies.

Infants fins a 10 anys mateix menú de Nadal 50% de descompte.

Possibilitat de menú infantil a 25€ : Primer plat pasta+ Segon plat Finguers de pollastre amb patates+ postre iogurt+ aigua.

Prèvia reserva a:

+34 938151125

[reservas@hotelcesar.net](mailto:reservas@hotelcesar.net)

**Bones Festes!**

