

## SUGGERIMENTS PER ALS ENTRANTS

Ostres Guillaudeau  
8,20 ud

Amanida tèbia amb enciams BIO amb vieira, llagostins,  
caviar de salmó i vinagreta de cítrics  
20,50

Tàrtar de tonyina vermella amb tomàquet, alvocat  
i maionesa de soia  
30,80

Crema de Gambots amb ravioli de carxofes  
22,50

Assortiment Gourmet de salmó fumat, mi-cuit i espatlla ibèrica  
de gla amb torradetes i mantega  
31,00

*Campanades per tancar l'any  
Raim de la sort i Cotilló*

*Música fins a la matinada*

## PER ALS PLATS PRINCIPALS

Llom de bacallà confitat a baixa temperatura  
amb salsa de tòfona blanca  
28,60

Suprema de llobarro en papillota amb celerí, verdures vapor  
i oli de fonoll  
33,60

Filet de vedella al Café de París  
32,50

Caneló d'ànec amb bolets, foie i salsa d'Oport  
26,00

## ELS NOSTRES POSTRES FETS A CASA

Carpaccio de pinya caramel·litzada amb gelat de coco  
i fruits del bosc  
10,50

Pionono amb crema de vainilla, toffee de taronja i gelat de torró  
10,50