



La Cuina de Nadal

Comandes fins el 20-12-2025. Preus per persona o ració
Recollida a la nostra Botiga: C/ Sant Fructuós 28 Barcelona

Per compartir

Entremesos de Nadal d'elaboració pròpia // 5,80€
Senglar amb festucs, Bull amb anous, Gall d'indi a la taronja, Paté de muntanya trufat
Assortit d'embotits ibèrics // 6,50€
Assortit de formatges artesans // 6,50€
Assortit de patés i foiegras d'ànec // 7,50€
Foiegras Micuit d'ànec amb peres confitades // 12,50
Assortit de fumats i pesca salada // 7,50€
Croquetes fregides // 8,00€ (8un)
Croquetes sense fregir // 6,50€ (8un)
Rap i gambes, Pernil ibèric, Pollastre rostit, Bolets i Cua de vedella
Bunyols de bacallà // 6,50€ (8un)

Entrants

Ensaladilla de la casa amb ventresca de tonyina // 8,50€
Esqueixada amb llom de bacallà // 9,50€
Vieires amb cansalada ibèrica i ceba confitada // 5,50€/un
Formatge a la brasa amb mel trufada // 8,50€
Cors de carxofa amb romesco o amb pernil ibèric // 8,50€ (2 un)
Cigrons amb gamba vermella // 10,50€

Entrants tradicionals

Caldo de Nadal amb galets i pilotetes // 8,90
Escudella amb carn d'olla // 9,80
Canelons de rostit tradicionals // 1,95 (1 un)
Canelons de pollastre rostit i foiegras d'ànec XL // 3,95 (1 un)

Plats principals

Pollastre farcit a la catalana // 8,90€
Cuixa de pollastre rostit a la catalana // 8,90€
Melòs de vedella amb parmentier i verduretes // 9,50€
Bacallà amb samfaina // 13,50€
Confit o Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells // 9,50€
Galtes de porc Duroc rostides al vi negre // 9,80€
Fricandó amb moixernons i pinyons // 9,50€
Mandonguilles amb sèpia i ceps // 8,90€
Garrinet cruixent amb compota de poma // 11,90€
Peus de porc sense feina amb trinxat // 9,50€

Peces senceres

Pollastre farcit a la catalana // 60€ (sense os)
Pollastre farcit de salsitxa, prunes, pinyons, cansalada... // 70€
Cuixa de porc adobada am patates al caliu // 65€
Garrinet sencer al forn amb poma i patates al forn // 100€