


# MENÚ DE GRUPS · NADAL · MENÚ 1

## 43,95 € · per persona

### A COMPARTIR

Burrata de Girona, tomàquet en textures i pesto suau
Carbassó en làmines, fruits secs, tomàquet confitat i olivada suau
Pernil Ibèric amb pa de vidre
Calamars cruixents, emulsió de cítrics
Croquetes casolanes del dia

### SEGONS · A ESCOLLIR

Entrecot llom baix km 0 a la pedra
Filet de dorada de Roses
Confit d'ànec de l'Empordà al Pedro Ximénez
Raviolis de foie de l'Empordà amb salsa de bolets

### POSTRES · A ESCOLLIR

Tiramisú casolà
Mousse de xocolata la "Nostre Terra"
Pastís de formatge Can Cervera

### CELLER

1 ampolla de vi i 1 aigua sense gas cada 2 persones · Cafè o tallat

*El mateix menú per a tota la taula · Grup a partir de 12 persones · Al·lèrgies, intoleràncies i canvis: mínim 72 h d'antelació*




# MENÚ DE GRUPOS · NAVIDAD · MENÚ 1

**43,95 € · per persona**

## PARA COMPARTIR

Burrata de Girona, tomate en texturas y pesto suave
Calabacín en láminas, frutos secos, tomate confitado y olivada suave
Jamón ibérico con pan de cristal
Calamares crujientes, emulsión de cítricos
Croquetas caseras del día

## SEGUNDOS · A ELEGIR

Entrecot de lomo bajo km 0 a la piedra
Filete de dorada de Roses
Confit de pato del Empordà al Pedro Ximénez
Raviolis de foie del Empordà con salsa de setas

## POSTRES · A ELEGIR

Tiramisú casero
Mousse de chocolate “Nostre Terra”
Tarta de queso Can Cervera

## BODEGA

1 botella de vino y 1 agua sin gas cada 2 personas · Café o cortado

*Mismo menú para toda la mesa · Grupo a partir de 12 personas · Alergias, intolerancias y cambios: mínimo 72 h de antelación*




# MENÚ DE GRUPS · NADAL · MENÚ 2

## 45,95 € · per persona

### A COMPARTIR

Carbassó en làmines, fruits secs, tomàquet confitat i olivada suau
Vitello tonnato de vedella ecològica K.0.
Croquetes casolanes del dia
Gamba blanca de Roses a la planxa
Calamars cruixents, emulsió de cítrics
Flor de carxofa confitada, pernil d'ànec i oli de tòfona
Pernil Ibèric amb pa de vidre
Entrecot llom baix km 0 a la pedra

### POSTRES

Assortiment de postres

### CELLER

1 ampolla de vi i 1 aigua sense gas cada 2 persones · Cafè o tallat

*El mateix menú per a tota la taula · Grup a partir de 12 persones · Al·lèrgies, intoleràncies i canvis: mínim 72 h d'antelació*




# MENÚ DE GRUPOS · NAVIDAD · MENÚ 2

## 45,95 € · per persona

### PARA COMPARTIR

Calabacín en láminas, frutos secos, tomate confitado y olivada suave
Vitello tonnato de ternera ecológica K.0.
Croquetas caseras del día
Gamba blanca de Roses a la plancha
Calamares crujientes, emulsión de cítricos
Flor de alcachofa confitada, jamón de pato y aceite de trufa
Jamón ibérico con pan de cristal
Entrecot de lomo bajo km 0 a la piedra

### POSTRES

Surtido de postres

### BODEGA

1 botella de vino y 1 agua sin gas cada 2 personas · Café o cortado

*Mismo menú para toda la mesa · Grupo a partir de 12 personas · Alergias, intolerancias y cambios: mínimo 72 h de antelación*




# MENÚ DE GRUPS · NADAL · MENÚ 3

## 53,95 € · per persona

### A COMPARTIR

Pernil Ibèric amb pa de vidre
Bunyols de bacallà Can Cervera i un toc de mel
Brioix torrat, galta de porc ibèric i bolets
Vitello tonnato de vedella ecològica K.0.
Gamba blanca de Roses a la planxa

### SEGONS · A ESCOLLIR

Filet de vaca vella Frisona reposada 30 dies
Suquet de gamba roja de Roses
Espatlla desossada de xai de KM0 cuinada a baixa temperatura
Corvina en el seu suc amb verdures i patates

### POSTRES · A ESCOLLIR

Xuixo de ratafia
Coulant de xocolata 70%
Pastís de formatge Can Cervera

### CELLER

1 ampolla de vi i 1 aigua sense gas cada 2 persones · Cafè o tallat

*El mateix menú per a tota la taula · Grup a partir de 12 persones · Al·lèrgies, intoleràncies i canvis: mínim 72 h d'antelació*




# MENÚ DE GRUPOS · NAVIDAD · MENÚ 3

**53,95 € · per persona**

## PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con pan de cristal
Buñuelos de bacalao Can Cervera y un toque de miel
Brioche tostado, carrillera de cerdo ibérico y setas
Vitello tonnato de ternera ecológica K.0.
Gamba blanca de Roses a la plancha

## SEGUNDOS · A ELEGIR

Solomillo de vaca vieja Frisona reposada 30 días
Suquet de gamba roja de Roses
Paletilla deshuesada de cordero KM0 cocinada a baja temperatura
Corvina en su jugo con verduras y patatas

## POSTRES · A ELEGIR

Xuixo de ratafía
Coulant de chocolate 70%
Tarta de queso Can Cervera

## BODEGA

1 botella de vino y 1 agua sin gas cada 2 personas · Café o cortado

*Mismo menú para toda la mesa · Grupo a partir de 12 personas · Alergias, intolerancias y cambios: mínimo 72 h de antelación*

ROSES · COSTA BRAVA