

# Menú especial dia de Carnestoltes

---

## Entrants

---

### **PARMENTIER**

De ceps amb caramels de pularada i glacé agredot

### **CANELONS DE FESTA**

Farcit de rostit amb beixamel fina de formatge de la terra amb Banyuls

### **CEVICHE**

De gambes, vegetals i toc de cítric

### **SATIN ENMASCARAT**

De patates cremoses a la forquilla i bull negre de Balaguer

## Segons

---

### **CUIXA D'ÀNEC**

Al forn, glacé de gerds i poma al vapor de gingebre

### **LLOM DE BACALLÀ**

Fet a la llauna

### **VEDELLA**

Rostit de rodó amb toc tradicional i cebetes caramel·litzades a la provençal

## Postres

---

### **POSTRES MUN**

---

Vi de la casa i aigua mineral

**22,22€** (IVA inclòs)

Del 17 al 19 de Febrer de 2012

# Menú especial día de Carnaval

---

## Entrantes

---

### **PARMENTIER**

De setas con caramelo de pularda y glacé agrídulce

### **CANELONES DE FIESTA**

Rellenos de asado con bechamel fina de queso de la tierra al Banyuls

### **CEVICHE**

De gambas, vegetales i toque de cítricos

### **SATIN ENMASCARADO**

De patatas cremosas al tenedor y *bull* negro de Balaguer

## Segundos

---

### **MUSLO DE PATO**

Al horno, glacé de frambuesa y manzana al vapor de jengibre

### **LOMO DE BACALAO**

Hecho a *la llauna*

### **TERNERA**

Asada de redondo con toque tradicional y cebollitas caramelizadas a la provenzal

## Postres

---

### **POSTRES MUN**

---

Vino y agua mineral

**22,22€** (IVA incluido)

Del 17 al 19 de Febrero de 2012

# Menu special Carnival Day

---

## Starters

---

### **PARMENTIER**

Mushroom with poulard candy  
and sweet and sour glaze

### **PARTY CANNELONI**

Roasted stuff with fine cheese béchamel sauce  
in Banyuls wine

### **CEVICHE**

Prawns, vegetables and citrus fruits drop

### **MASKED SATIN**

Creamy potatos and black catalan sausages from Balaguer

## Main Courses

---

### **DUCK LEG**

In the oven, raspberry glaze and steamed apple in ginger

### **CODFISH LOIN**

In a *la llauna* style

### **VEAL**

Roasted round with traditional touch  
and caramelised onions in provenzal

## Desserts

---

### **MUN DESSERTS**

---

Wine and mineral water

**22,22€** (VAT included)

From 17<sup>th</sup> to 19<sup>th</sup> February of 2012

# Menu Carnaval / Menu Carniyal

---

## ENTRANTES / STARTERS

---

### PARMENTIER

De setas con caramelo de pularda  
y glacé agrídulce

### PARMENTIER

*Mushroom with poulard can  
and sweet and sour glaze*

### CANELONES DE FIESTA

Rellenos de asado con bechamel fina de queso  
de la tierra al Banyuls

### PARTY CANNELONI

*Roasted stuff with fine cheese béchamel sauce  
in Banyuls wine*

### CEVICHE

De gambas, vegetales i toque de cítricos

### CEVICHE

*Prawns, vegetables and citrus fruits drop*

### SATIN ENMASCARADO

De patatas cremosas al tenedor y bull negro de Balaguer

### MASKED SATIN

*Creamy potatos and black catalan sausages from Balaguer*

## SEGUNDOS / MAIN COURSES

---

### MUSLO DE PATO

Al horno, glacé de frambuesa y manzana al vapor de jengibre

### DUCK LEG

*In the oven, raspberry glaze and steamed apple in ginger*

### LOMO DE BACALAO

Hecho a la llauna

### CODFISH LOIN

*In a llauna style*

### TERNERA

Asada de redondo con toque tradicional  
y cebollitas caramelizadas a la provenzal

### VEAL

*Roasted round with traditional touch  
and caramelised onions in provenzal*

---

## POSTRES MUN / MUN DESSERT

---

Vino de la casa y agua // Wine and mineral water

**22,22€** (IVA Incluido // VAT Included)

Del 17 al 19 de Febrero de 2012  
From 17<sup>th</sup> to 19<sup>th</sup> February of 2012