

ORIGEN

RESTAURANT

DE J. C. GÀMIZ & ANNA PUIGCERNAU

NADAL 25 desembre / NAVIDAD 25 diciembre

MOSSETS



BOCADITOS

Sopa de Nadal amb galet i pilota

Sopa de Navidad con galet y pelota

Sardina fumada, ruca, vinagreta d'orxata, alvocat i maduixes

Sardina ahumada, rúcula, vinagreta de horchata, aguacate y fresas

Croquetes de pollastre trufat i rostít

Croquetas de pollo trufado y rustido

Gamba blanca de Huelva a l'aigua de mar

Gamba blanca de Huelva al agua de mar

PLAT PRINCIPAL a escollir



PLATO PRINCIPAL a elegir

Suprema de llobarro salvatge amb crosta de llagostins i pernil ibèric sobre cremós de céleri i shiso

Suprema de lubina salvaje con costra de langostinos y jamón ibérico sobre cremoso de céleri y shiso

Medalló de pollastre del Pirineu farcit de pinyons i prunes amb làmines de tòfona fresca, salsa de la seva cocció i trinxat de ceps

Medallón de pollo del Pirineo relleno de piñones y ciruelas con láminas de trufa fresca, salsa de su coción y "trinxat" de boletus

Filet de vedella al cafè París amb risotto de quinoa amb verdures i xips de tubercles

Solomillo de ternera al café de París con risotto de quinoa con verduras y chips de tubérculos

POSTRE a escollir



POSTRE a elegir

La nostra tatin de pera de Puigcerdà amb gelat d'alfàbrega

Nuestra tatin de pera de Puigcerdà con helado de albahaca

Lingot de mousse de xocolata i mango amb gelat de fruits vermells i litxis

Lingote de mousse de chocolate y mango con helado de frutos rojos y lichis

CELLER / BODEGA

Selecció de vins del nostre celler per aquesta ocasió

Selección de vinos de nuestra bodega para esta ocasión

Preu per persona / precio por persona: 80€ iva inclòs / iva incluido