NADAL AMB NOSALTRES

OBERTS EL DIA DE SANT ESTEVE, CAP D'ANY I PER COMENÇAR BÉ L'ANY

#LES MAGNÒLIES

26
12
26

SANT ESTEVE

Aperitius

·"Choux" amb crema de parmesà
i anxova de l'Escala
·Ostra amb crema d'ametlla i raïm
·Tàrtar de tonyina sobre alga nori

Plats

·La nostra escudella de Nadal amb
galets, farcellet de col amb
carn d'olla i cigrons
·Peix de llotja, "beurre blanc" i porro
·Caneló de rostit i ceps
amb beixamel i tòfona

Postres

·Mousse de torró de xixona, toffee,
galeta i gelat de mantega torrada
·Servei de pa

Begudes

Vi blanc, Chivite Finca Lagardeta
D.o Navarra
Vi negre, GR174 D.o Priorat
Cava, Rovellats Brut D.o Cava
Aigües minerals i cafè

110€
IVA INCLÒS

31
12
26

CAP D'ANY

Aperitius

·Brioche amb mantenga fumada,
wagyu i rovell d'ou
·Tàrtar de tonyina sobre alga nori
·Ostra, piparra i blody mary
·Foie flambejat i cansalada curada

Plats

·"Tiradito" de vieira amb crema
d'ametlla i caviar
·Ou de pagès a baixa temperatura i anguila
·Suquet, llamàntol i trinxat
·Cua de bou a la "royale" amb
parmentier de patata i cebetes glassejades

Postres

·Raïm i cava
·Pastís de formatge amb espècies,
carmel i gelat de fava Tonka
·Servei de pa

Begudes

Vi blanc, Terres Gauda Albariño D.o Rías Baixas
Vi negre, Abadia Retuerta Selecció Especial
Castilla y León
Champagne, Gosset brut Exellence D.o Champagne
Aigües minerals
Cafè i petit fours

175€
IVA INCLÒS

¡oin us



DJ BY SPEXEN

COTILLÓ I RAÏM DE LA SORT

RESSOPÓ DE COCA AMB XOCOLATA



01 PER 01 COMENÇAR 27 BÉ L'ANY

Aperitius

·Brioche amb mantega fumada,
wagyu i rovell d'ou
·"Choux" amb piquillos i formatge de Maó
·"Bouillabaisse" amb anguila fumada

Plats

·Ou de pagès cuit a baixa temperatura,
guisat de bolets i butifarra negra
·Rissoni i vieires
·Cua de bou a la "royale" amb foie, parmentier
de patata trufat i cebetes glassejades

Postres

·Pastís de formatge amb espècies,
carmel i gelat de fava Tonka
·Servei de pa

Begudes

Vi blanc, Chivite Finca Lagardeta
D.o Navarra
Vi negre, GR174 D.o Priorat
Espumós, Torelló Brut D.o Corpinnat
Aigües minerals i cafè

105€
IVA INCLÒS

TAKE AWAY

26.12 / 31.12 / 01.01

Aperitius

·Brioche de cua de bou i tàrtar d'escamarlà
·Mil fulls de foie, poma i ametlla
·Croquetón de "cochinita pibil" i siracha

Plats

·Suquet amb vieires i tomàquet confitat
·Xai cuit a baixa temperatura amb parmentier de pastanagues rostides i cebetes glassejades

Postres

·El pecat dolç:
mousse de vainilla i praliné d'avellanes.

48€
IVA INCLÒS

*OPCIÓ D'AFEGIR MANTEGA +3€
*OPCIÓ D'AFEGIR TORRONS (200 gr) FETS A CASA +12€ (ideal 1 per cada dues persones)
*xocolata amb llet i arròs inflat
*xocolata blanca torrada, ametlla i neula
*xocolata negra i macadamia

+ INFO RESERVES:

972 860 879

INFO@LESMAGNOLIES.COM

US ESPEREM



#LES MAGNÒLIES