

Menú 24 de diciembre

Primeros

- Ensalada de salmón marinado con vinagreta de manzana
- Canelones de pescado y marisco (supl. 2€)
- Carpaccio de buey con vinagreta de frambuesa y parmesano
- Maíz "escairat" salteado con tocino

Segundos

- Redondo de cordero con cebollas glaseadas (supl. 2€)
- Mar y montaña (sepia, morcilla, setas y gambas)
- Merluza en salsa verde y almejas
- Asado de pollo de corral con ciruelas y ratafía

Postres

- Helado de turrón con crocante
- Brownie de chocolate con nata
- Pudín de frutos secos y amaretto
- Canalón de turrón de yema tostada con nata

Agua, pan y café incluidos

20€ sin vino

25€ con vino y cava:

Tinto: Veni vini Vinum

Blanco: Vinyet

Cava: Castell de Calders

Tel: 93 824 03 69

info@eljou.com / www.eljou.com

