



CARTA 2011/2012

**FESTES DE NADAL - SANT ESTEVE
PRIMER D'ANY - REIS**

*FIESTAS DE NAVIDAD- SAN ESTEBAN
PRIMERO DE AÑO - REYES*

CHRISTMAS - SAINT ESTEBAN
FIRST YEAR - 'REYES' PARTIES





'IL SPAGNOLETTO'

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PLATO / STARTERS

Canelons de la iaia / Canelones de la abuela / Grandmother cannelloni

ó

Amanida de llagostins amb pernil d'ànec i vinagreta de soia

Ensalada de langostinos con jamón de pato y vinagreta de soja

Shrimps salad with duck ham and soy Vinaigrette

ó

Musclòs gratinats amb tomaquet i allí oli

Mejillones gratinados con tomate i allí oli / Mussel gratin with tomatoe and garlic sause

ó

Sopa de pescadors amb cloïsses y rap

Sopa de pescadores con almejas y rape / Fisherman soup with monkfish

ó

Carpaccio de poma i foie amb balsàmic

Carpaccio de manzana , foie y reducció balsàmica

Apple carpaccio with home made terrine foie grass & balsamic reduction

ó

'Trinxat' de patata palla, ou ferrat i gules

'Trinxat' de patata paja, huevo frito y gulas / 'Trinxat' of straw potatoes, fried egg & gulas

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Paella valenciana tradicional / Traditional valencian paella

ó

Paella de ceba confitada / Paella de cebolla confitada / Onion confit paella

ó

Arròs caldòs de 'senyoret' (tot pelat)

Arroz caldoso del 'señorito' (todo pelado) / Rice broth of "miss" (all peeled)

ó

Filet de porc ibèric amb cebetes i mostasa agredolça

Solomillo de cerdo ibérico con cebollitas y mostaza agridulce

Iberian pig with litle onions & sweet mustard

ó

Bacallà a la ampurdanesa amb panses i pinyons

Bacalao a la ampurdanesa con pasa y piñones / Ampurdan style Cod with raisins & pine nuts

ó

Tall rodó de vedella amb xampinyons i salsa d'Oport

Redondo de ternera con champiñones y salsa de Oporto / Veal rump with mushrooms & port sauce

POSTRES / DESSERT

Gelat variat (3 boles) / Helado variado (3 bolas) / Assorted ice cream (3 balls)

ó

Crepe farcit de vainilla amb xocolata calenta per sobre

Crêpe relleno de vainilla y chocolate caliente por encima / Crêpe filled with vanilla & chocolate over hot sauce

ó

Suc de taronja natural / Zumo de naranja natural / Natural orange Juice

ó

Braç de gitano de nadal / Tortell de reis

Brazo de gitano de Navidad / Tortel de Reyes - Traditional Christmast cake / Traditional 'Reyes' cake

CELLER / BODEGA / DRINKS

Fuenteseca - Vi blanc / Vino blanco / white wine (D.O. Utiel-Requena)

Raimat Abadia - Vi negre / Vino tinto / red wine (D.O. Costers del Segre)

Aigües minerals i refrescos / Aguas minerales y refrescos / Mineral waters & soft drinks

Café o infusions / Café o infusiones / Coffee or infusions

Turrons, neules i copa de cava / Turrone, neulas y copa de cava / Nougat, neulós & cava glass

Preu per persona € IVA INCLÒS



'BORJA-BORGIA'S'

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PLATO / STARTERS

Pebrots del piquillo amb brandada de bacallà

Pimientos del piquillo con brandada de bacalao / Piquillo peppers with cod brandade
ó

Assortiment de fritura (bunyols, croquetes, calamarsos, gambetes)

Surtido de fritura (chipirones, buñuelos, croquetas, gambitas) / fried assorted (croquettes, fritters, small squids & shrimp)
ó

Sopa de galets amb carn d'olla

Cocido catalán de sopa, pasta y ternera con verduras y legumbres
Catalan stew soup, pasta and veal with vegetables & legumes
ó

Mixte d'amanides amb encenalls de foie i oli d'anous

Mezclum de ensaladas con virutas de foie y aceite de nueces / Mix salad with home made terrine foie grass & nougat oil
ó

Pernil de gla amb pa de coca

Jamón de bellota con pan de coca / Iberian acorn ham with coca bread
ó

Terrina de foie casolana amb sal maldon i mermelada

Terrina de foie hecha en casa con sal maldon y mermelada - Home made foie terrina with maldon salt & mermelade

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Paella parellada amb gambes i rap (tot pelat)

Paella parellada con gambas y rape (todo pelado) / Parellada paella with prawns & monkfish (all peeled)
ó

Calderada o paella de llamàntol / Caldereta o paella de bogavante / Lobster stew or paella

ó

Paella mar i muntanya / Paella mar y montaña / Sea & mountain paella

ó

Cuixa de cabrit amb patata al forn

Pierna de cabrito con patata al horno / Little lamb leg with baked potato
ó

Timbalet de garrí cruixent rostit amb poma

Timbale de cochinito crujiente al horno con manzana / Suckling pig with baked apple crisp
ó

Llenguado farcit de gambes i espinacs / Lenguado relleno de gambas y espinacas / Sole with spraws & spinacs

POSTRES / DESSERT

Mousse de fruites del bosc / Mousse de frutas del bosque / Berries mousse

ó

Tiramisú de la casa / Tiramisú de la casa / Homemade tiramisu

ó

Bomba de xocolata calenta per sobre amb gelat de vainilla

Bomba de chocolate caliente por encima con helado de vainilla / Chocolate 'bomb' with vanilla ice cream
ó

Braç de gitano de Nadal / Tortell de Reis

Brazo de gitano de Navidad / Tortel de Reyes - Traditional Christmast cake / Traditional 'Reyes' cake

CELLER / BODEGA / DRINKS

Spanish Verdejo - Vi blanc / Vino blanco / white wine (D.O. Vall del Cinca)

Hacienda Grimon criança - Vi negre / Vino tinto / red wine (D.O. Ca. La Rioja)

Aigües minerals i refrescos / Aguas minerales y refrescos / Mineral waters & soft drinks

Café o infusions / Café o infusiones / Coffee or infusions

Turrons, neules i copa de cava / Turrones, neulas y copa de cava / Nougat, neulós & cava glass

Preu per persona € IVA INCLÒS



MENÚ INFANTIL / CHILDREN MENU
(Només per a nens / Sólo para niños / Only for kids):

€ IVA INCLOS

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER PLAT / PLATO / STARTERS

Sopa de galets amb carn d'olla

Cocido catalán de sopa, pasta y ternera con verduras y legumbres
Catalan stew soup, pasta and veal with vegetables & legumes
O / or

Espaguetis amb tomàquet i carn

Espaguetis con tomate y carne / Spaghetti with tomato and meat
O / or

Assortiment de croquetes casolanes

Surtido de croquetas caseras / Assorted homemade croquettes
O / or

Canelons de la iaia

Canelones de la abuela / Grandmother cannelloni

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO / MAIN COURSE

Mini hamburgeses de vedella amb patataes

Mini hamburgesas de ternera con patatas / Veal little burgers with potatoes
O / or

Rossejat – fideuà amb gambes

Fideuà con gambas / Noodles to the oven with shrimps
O / or

Supremes de lluç fresc a la romana (net de pell i espines)

Supremas de merluza a la romana (sin piel ni espinas) / hake supreme in batter

POSTRES / DESSERT

Pastís de xocolata Xàtiva

Pastel de chocolate Xativa / Xativa's chocolate cake
O

Gelat variat (3 boles)

Helado variado (3 bolas) / Assorted ice cream (3 balls)

Turrons i neules

Turrones y neulas / Nougat & neulós

REFRESCOS / DRINKS

Aigües minerals i refrescos

Aguas minerales y refrescos / Mineral waters & soft drinks

Preu per persona 23 € IVA INCLOS