massolà
RESTAURANT

NÖEL

DU 16 DÉCEMBRE AU 3 JANVIER '27

L'APÉRITIF

Dégustation d'*escudella*

LES ENTRÉES

Carpaccio de viande de pot-au-feu avec haricots de Santa Pau et émulsion de châtaignes de Viladrau

Coca de recapte façon Mas Solà, anguille fumée et boudin noir

Cannelloni de rôti traditionnel, béchamel au foie gras et champignons

LE POISSON

Joue de morue à la catalane, raisins secs, épinards, pignons de pin et mousseline de coing

LA VIANDE

Lingot de bœuf cuit à basse température, crémeux de patate douce et sa sauce demi-glace

DESSERTS

Textures de pomme acidulée de Gérone

Bûche de Noël traditionnelle

LA BOISSON

Masia Oliveda Blanc de Blancs D.O. Empordà

Masia Oliveda Negre Origens D.O. Empordà

Cava Familia Oliveda Brut Jove

Eaux minérales

84€ PAR PERSONNE