*RESTAURANT ERMITA DE BRUGUÉS · GAVÀ*

*Menú de les Festes*

*Sant Esteve (26 de Desembre) & Dinar d'Any Nou (1 de Gener)*

## APERITIUS DE BENVINGUDA

**Croqueta de pollastre Raça Prat "Pota Blava" a l'Ast**
*Amb emulsió suau d'allioli de poma rostida*

**Got de crema de ceps i pollastre rostit**
*Acompanyat d'avellana torrada i oli de farigola*

**Brioixet de Mantega torrada**
*Amb papada ibèrica confitada cruixent, anguila fumada del Delta de l'ebre i reducció de vi ranci del Penedès*

## PRIMER PLAT (A TRIAR)

**Canalons tradicionals de Nadal**
*Farcits de carns nobles rostides , beixamel de tòfona negra i gratinats*

*~obé~*

**Escudella clarificada amb Galets de Nadal**
*Farcits de pilota trufada tradicional i dauets de foie poêlé*

## SEGON PLAT (A TRIAR)

**Cuixa de Cabrit Lechal confitada a Baixa Temperatura**
*Acabada a la brasa d'alzina amb la seva glace al romaní acompanyada de boniato rostit i calçot confitat*

*~obé~*

**Medalló de Rap del Nord rostit al Carbó d'alzina**
*Sobre suquet tradicional d'all cremat i fons de galera de costa, obertura de cloïses fines i xips cruixents de carxofa de Gavà*

## POSTRES DE FESTA

**Tronc de Nadal amb gelat de torró**

La tradicional sobretaula: Assortiment de neules i torrons.

## BEGUDES

Celler seleccionat del Massís del Garraf i Penedès
Aigües minerals
Cafès i infusions
Xarrup

**68,00 €**

Per persona · 10% IVAinclòs·Celler complet,cafès i licors inclosos

**Menú Infantil (finsa12 anys):** Caneló tradicional de rostit
o Sopa de galets+Escalopa de pollastre o botifarra a la brasa o pollastre a la brasa amb patates casolanes+Gelat+beguda (25 €)

