

Menú per endur Nadal i Cap d'any 23 €

(Des de el 18 de desembre fins el 6 de gener)

PRIMERS A ESCOLLIR

- Amanida de salmó, avocat, mango i llagostins
- Foie mi-cuit amb codony, confitura de figues i pinyons
- Cebes farcides de rap i gambes
- Pebrots del "piquillo" farcits de peix i marisc
- Caldera de peix, gambes i escamarlans

SEGONS A ESCOLLIR

- Timbal de vedella desossada amb salsa bordalesa al vi negre
- Espatlla de be a l'forn amb prunes i cebetes al romaní
- Rap amb cloïsses en salsa basca
- Calamar farcit a la menorquina

El dia de cap d'any es pot incloure una bossa de cotilló i raïm (+2 €)
ES PREGA RESERVAR AMB UNA ANTELACIÓ MÍNIMA DE 2 DIES

RESERVES 971 38 35 24 - 619 421 518 | info@samarador.com