

MENÚ DE NADAL

26,95€

IVA incluído

24-25-26 Desembre
6 Gener

Necessari reserva previa
Reservation required

PRIMERS / STARTERS

- **Sopa de galets amb pilota de seitan (G,V)**
Galets soup with small seitan balls (G,V)
- **Crema de carbassa al ginebre**
Pumpkin and ginger cream soup
- **Tartar de tomàquet i alvocat amb alga nori i ruca (V, OPSG)**
Tomato and avocado tartar with nori seaweed and aragula (V, OPSG)
- **Timbal de mozzarella, alberginia, anacards i ceba caramel·litzada**
Timbal of mozzarella, eggplant, cashew and caramelized onion

SEGONS / MAIN COURSES

- **Saquet de pasta filo farcit de verdures i ricotta amb salsa de bolets (G)**
Filo pastry stuffed with vegetables and ricotta with mushrooms sauce (G)
- **Medallons de polenta amb espinacs a la catalana i crema de porros (V)**
Polenta medallions with Catalan spinach and leek sauce (V)
- **Canelons nadalencs Biocenter amb beixamel de carbassa (G)**
Biocenter Christmas cannelloni with pumpkin bechamel (G)
- **Fricandó de seitan amb parmentier de patata (G,V)**
Fricandó of seitan with potato parmentier (G,V)

POSTRES / DESSERTS

- **Pa de pessic d'ametlla amb cobertura de xocolata**
Almond sponge cake with chocolate topping
- **Pastís de pastanaga i mousse de tofu (V)**
Carrot cake and tofu mousse (V)
- **Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells**
Cheesecake with red fruits coulis
- **Pastís de llimona i coco / Lemon and coconut pie**
- **Crumble de poma (V) / Apple crumble (V)**
- **Pudding de xia amb fruita i coco (V)**
Chia pudding with fresh fruit and coconut (V)

BEGUDA / DRINK

- **Aigua / Water**
- **Copa de vi / Glass of wine**

Disponible Take away!

Available Take away!