



des de 1992 ☯ Família Recasens



Menú de Cap d'Any 2026

DEGUSTACIÓ

**Amanida de formatge de cabra, fruits secs
i codonyat amb salsa de mel i mostassa**

Pernil ibèric (D.O. Extremadura)

**Coca de vidre amb tomàquet, oli d'oliva verge
i escates de sal Maldon**

Yummys de moniato amb maionesa trufada.

Delícies de Brie amb dolç de nabius i figues.

Croquetes casolanes de la "iaia" Dolors.

SEGONS A ESCOLLIR:

Morro de bacallà islandès a la crema de mel i fruits secs.

**Llobarro al forn amb wok de verdures
de temporada i Teriyaki.**

**Tronc de filet de porc rostit
amb salsa de ceps i parmentier.**

**Confit d'ànec amb fruits vermells, cruixent de llima
i puré de carabassa**

POSTRES, CAFÈS i...

Sorbet de llimona al Marc de cava o Coulant de xocolata

Cafè, te o infusió

Raïm de la sort, cotilló i música...

BEGUDA

Aigua mineral, vi i cava D.O. Catalunya.

(Vi i cava: Una ampolla de cada, per cada 4 persones)

69,90 €
IVA inclòs

TAMBÉ TAKE AWAY!

Si vols emportar-te'l a casa per **54,90 €**.



desde 1992  Familia Recasens



Menú de Fin de Año 2026

DEGUSTACIÓN

Ensalada de queso de cabra, frutos secos y membrillo con salsa de miel y mostaza

Jamón ibérico (D.O. Extremadura)

Coca de vidrio con tomate, aceite de oliva virgen y escamas de sal Maldon

Yummys de boniato con mayonesa trufada.

Delicias de Brie con dulce de arándanos e higos.

Croquetas caseras de la “yaya” Dolors.

SEGUNDOS A ESCOGER:

Morro de bacalao islandés a la crema de miel y frutos secos.

Lubina al horno con wok de verduritas de temporada y Teriyaki.

Tronco de Solomillo de cerdo asado con salsa de “Ceps” y parmentier.

Confit de pato con frutos rojos, crujiente de lima y puré de calabaza

POSTRES, CAFÉS y...

Sorbete de limón al Marc de cava o Coulant de chocolate

Café, té o infusión

Uvas de la suerte, cotillón y música...

BEBIDA

Agua mineral, vino y cava D.O. Catalunya.

(Vino y cava: Una botella de cada, para cada 4 pers.)

69,90 €
IVA incluido

TAMBIÉN TAKE AWAY!

Si quieres llevártelo a casa por **54,90 €**.



CONDICIONS GENERALS

- Adaptem els menús per a persones amb intoleràncies alimentàries o al·lèrgens.
- Adaptem els menús per a persones vegetarianes o veganes
- Els primers i segons plats escollits s'hauran de comunicar amb un mínim de dues setmanes d'antelació.
- El número de comensals podrà disminuir fins a una setmana abans de la data reservada. Si es realitza després o en el moment d'arribar al restaurant, es tindrà que abonar l'import íntegre de las places reservades.
- Per formalitzar la reserva s'ha de fer una paga i senyal de 15€ per comensal. (NÚM. COMPTE: ES6300810065110001884389)
- Es comptabilitza una ampolla de vi i una de cava per cada a 4 persones.
- Les ampolles que superin el numero inclòs es cobraran a part, així com els refrescos, cerveses i licors de més.
- No es permet l'opció de pagar persona per persona per separat.



desde 1992  Familia Recasens



CONDICIONES GENERALES

- Adaptamos los menús para personas con intolerancias alimentarias o alérgenos.
- Adaptamos los menús para personas vegetarianas o veganas.
- Los primeros y los segundos platos escogidos se deberán comunicar con un mínimo de dos semanas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta una semana antes de la cita reservada. Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Se pedirá una paga y señal de 15€ por comensal.
(NUM. CUENTA: ES6300810065110001884389)
- Se contabiliza 1 botella de vino y una de cava para 4 personas.
- Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.
- No se permite la opción de pagar persona por persona por separado.