

Quim Quima a casa per Nadal

Quim Quima en casa por Navidad

Tots els preus inclouen l'iva.

Todos los precios incluyen el iva.

Tots els plats i menús es preparen per encàrrec.

Todos los platos y menús los preparamos por encargo.

Menú Nadal

Menú Navidad

Aperitiu de picar:

Mig cuit de foie amb figues

Carpaccio de vedella amb olives negres

Tàrtar de salmó marinat

Entrant:

Caldo de Nadal amb galets farcits de pilota

Segon:

Carré de xai confitat al romaní

amb gratin dauphinois

Postres:

Pastis de poma

Preu 35,0€ per persona (mínim 2 persones)

Menú de fi d'any

Menú fin de año.

Menú degustació de:

Amanida de poma àcida i pipes amb llavors de rosella

Sopa d'ametlles

Lassagna de llamàntol i ceps

Roast beef de vedella

Soufflé d'avellanes i xocolata

Raïms de la sort

Preu 40,0€ per persona (mínim 2 persones)

Entrants:

Entrantes

Canelons tradicionals casolans amb beixamel8,9€ (safata de 6u.)

Canelones tradicionales caseros con bechamel.

Amanida de rovellons 15,9€ (2 racions)

Ensalada de niscalos.

Amanida de rap i avellanes17,9€ (2 racions)

Ensalada de rape con avellanas

Amanida de poma àcida i pipes amb llavors de rosella13,9€ (2 racions)

Ensalada de manzana ácida y pipas con semillas de amapola.

Mig cuit de foie amb figues	13,9€ (100gr.)
<i>Micuit de foie con higos</i>	
Carpaccio de vedella amb olives negres	8,9€ (2 racions)
<i>Carpaccio de ternera con aceitunas negras</i>	
Tàrtar de salmó marinat	10,9€ (2 racions)
<i>Tártar de salmón marinado.</i>	
Sopa d'ametlles	11,9€ (2 racions)
<i>Sopa de almendras.</i>	
Sopa de mandonguilles	14,0€ (2 racions)
<i>Sopa de albóndigas.</i>	
Caldo de Nadal amb galets farcits de pilota	17,9€ (2 racions)
<i>Caldo de Navidad con galets rellenos de "pilota".</i>	

Peixos:

Pescados

Caldereta de llamàntol	31,0€ (2 racions)
<i>Caldereta de bogavante.</i>	
Cassola de rap amb avellanes i camagroc	29,0€ (2 racions)
<i>Cazuela de rape con avellanas y senderuelas.</i>	
Lassagna de llamàntol i ceps	16,9€ (1 ració)
<i>Lasaña de bogavante y boletus.</i>	
Bacallà confitat amb alls, compota de tomàquet, prunes i pinyons.	12,0€ (1 ració)
<i>Bacalao confitado con ajos, compota de tomate, ciruelas y piñones.</i>	
Calamars farcits amb ceba i tomàquet	20,0€ (2 racions)
<i>Calamares rellenos con cebolla y tomate.</i>	

Carns:

Carnes

Fricandó de vedella amb canyella i bolets.	23,0€ (3 racions)
<i>Fricasé de ternera a la canela con setas.</i>	
Capó farcit amb poma, prunes i pinyons.	,0€ (racions)
<i>Capón relleno de manzana, ciruelas y piñones.</i>	
Civet de porc senglar amb xocolata i Chartreuse	27,0€ (3 racions)
<i>Civet de jabalí con chocolate y Chartreuse.</i>	
Mussaca d'albergínies i carn picada de vedella.	12,0€ (2 racions)
<i>Musaca de berenjenas y carne picada de ternera.</i>	
Roast beef de vedella	18,9€ (2 racions)
<i>Roast beef de ternera</i>	
Carré de xai confitat al romaní	22,0€ (2 racions)
<i>Costillar de cordero confitado al romero.</i>	
Tall rodó de vedella amb bolets	18,9€ (2 racions)
<i>Redondo de ternera con setas.</i>	

Guarnicions:

Guarniciones

Gratin dauphinois	12,0€ (safata 6 racions)
--------------------------------	--------------------------

Postres:

Mus cuita de xocolata negra	12,0€ (safata 4 racions)
<i>Mus cocida de chocolate negro.</i>	
Gelat de fruits secs i xocolata calenta	12,0€ (4 racions)
<i>Helado de frutos secos y chocolate caliente.</i>	
Soufflé d'avellanes i xocolata	3,0€ (1 ració)
<i>Suflé de avellanas y chocolate.</i>	
Pastis de poma	3,5€ (1 ració)
<i>Pastel de manzana.</i>	