

NORAY
RESTAURANT

MENÚ DE NADAL

Menú de Navidad | Menu de Noël | Christmas Menu

No. 01	ENTRANTS **Entrantes**	*A escollir / A escoger*

Canelons tradicionals de pollastre rostit a la Rossini
Canelones tradicionales de pollo asado a la Rossini

Raviolis farcits de pilota de Nadal, amb consomé d'escudella
Raviolis rellenos de pilota de Navidad, con consomé de escudella

Tàrtar de tonyina vermella, ou de corral ferrat amb puntilla cruixent i xips de carxofa
Tartar de atún rojo, huevo de corral frito con puntilla crujiente y chips de alcachofa

Vieires glacejades amb beurre blanc de cítrics
Vieiras glaseadas con beurre blanc de cítricos

No. 02	PRINCIPALS **Principales**	*A escollir / A escoger*

Ballotine de pollastre de corral rostit, farcida de mousse trufada i acompanyada de bolets de temporada
Ballotine de pollo de corral asado, relleno de mousse trufada y acompañado de setas de temporada

Llom de rap amb velouté d'ametlles i fonoll brasejat
Lomo de rape con velouté de almendras e hinojo braseado

Cruixent de xai confitat, amb el seu suc reduït, prunes i cremós de coliflor rostida
Crujiente de cordero confitado, con su jugo reducido, ciruelas y cremoso de coliflor asada

Corball a la brasa, pil-pil, refregit d'alls i crudités de verdures
Corvina a la brasa, pil-pil, refrito de ajos y crudités de verduras

No. 03	POSTRES I BEGUDES	*Postres y bebidas*

Pinya colada en dues temperatures
Piña colada en dos temperaturas

Cor de gerds amb mousse de xocolata blanca i glacejat de maduixa
Corazón de frambuesa con mousse de chocolate blanco y glaseado de fresa

Sorbet de cava amb cremós de llima i merenga suïssa
Sorbete de cava con cremoso de lima y merengue suizo

Tàrtar de fruites fresques amb gelat de llimona
Tartar de frutas frescas con helado de limón

56 €

Per persona · IVA inclòs / Por persona · IVA incluido

No. 01 ENTRÉES — Starters

Au choix / To choose

Cannellonis traditionnels au poulet rôti, façon Rossini
Traditional roast chicken cannelloni, Rossini style

Raviolis farcis à la pilota de Noël, consommé d'escudella
Ravioli filled with Christmas pilota, served with escudella consommé

Tartare de thon rouge, œuf fermier frit à la dentelle croustillante et chips d'artichaut
Bluefin tuna tartare, fried free-range egg with crispy edges and artichoke chips

Noix de Saint-Jacques glacées au beurre blanc aux agrumes
Glazed scallops with citrus beurre blanc

No. 02 PLATS PRINCIPAUX — Main Courses

Au choix / To choose

Ballotine de poulet fermier rôti, farcie de mousse truffée et accompagnée de champignons de saison
Roast free-range chicken ballotine, filled with truffle mousse and served with seasonal mushrooms

Longe de lotte avec velouté d'amandes et fenouil braisé
Monkfish loin with almond velouté and braised fennel

Agneau confit croustillant, avec son jus réduit, des prunes et une crème de chou-fleur rôti
Crispy confit lamb, with reduced jus, plums and roasted cauliflower cream

Maigre grillé, pil-pil, ail sauté et crudités de légumes
Grilled meagre, pil-pil, sautéed garlic and vegetable crudités

No. 03 DESSERT ET BOISSONS — *Dessert & Drinks*

Piña colada en deux températures
Piña colada served at two temperatures

Cœur de framboise avec mousse au chocolat blanc et glaçage à la fraise
Raspberry heart with white chocolate mousse and strawberry glaze

Sorbet au cava avec crémeux de citron vert et meringue suisse
Cava sorbet with lime crémeux and Swiss meringue

Tartare de fruits frais et glace au citron
Fresh fruit tartare with lemon ice cream

56 €

Par personne · TVA incluse / Per person · VAT included