



NORAY
RESTAURANT

MENÚ DE NADAL

Menú de Navidad | Menu de Noël | Christmas Menu

No. 01	ENTRANTS <i>Entrantes</i>	<i>A escollir / A escoger</i>
--------	---------------------------	-------------------------------

El còctel de gambes amb salsa rosa

El coctel de gambas con salsa rosa

Escalivada muntanyesa amb llom de sardines i anxoves, olives Kalamata i salsa d'ametlles

Escalivada Montañesa con lomo de sardinas y anchoas, olivas Kalamata y salsa de almendras

Canelons de pollastre rostit amb gratinat de Reixagó fumat

Canelones de pollastre rustit con graten de Reixagó fumat

Sopa de galets de Nadal amb pilota

Sopa galets de nadal y pilota

Espàrrecs verds amb pernil ibèric, foie i ou ferrat

Espárragos trigueros con jamón ibérico, foie y huevo frito

No. 02	PRINCIPALS <i>Principales</i>	<i>A escollir / A escoger</i>
--------	-------------------------------	-------------------------------

Calamars de costa a la planxa amb all i julivert suau

Calamares de costa a la plancha con ajo y perejil suave

Bacallà de morro a la catalana amb panses i pinyons

Bacalao morro a la catalana con pasas y piñones

Rapet de costa “esparracat”

Rapet de costa “esparracat”

Medalló de vedella a la brasa sobre patates a la lionesa i salsa olivada

Medallón de ternera a la brasa sobre patatas lionesas y salsa olivada

No. 03	POSTRES I BEIGUDAS	<i>Postres y bebidas</i>
--------	--------------------	--------------------------

Pinya natural a la catalana cremada

Piña natural a la catalana quemada

Copa de cava Perelada Brut Reserva de benvinguda

Copa de cava Perelada Brut Reserva de bienvenida

Vi blanc DO Penedès, Vi negre DO Empordà, Aigua, Cafès, Petit fours

Vino blanco DO Penedès, Vino tinto DO Empordà, Agua, Cafés, Petit Fours

45 €

IVA inclòs / IVA incluido

No. 01	ENTRÉES	Starters	Au choix / To select
--------	---------	----------	----------------------

Cocktail de crevettes à la sauce rose
Shrimp cocktail with pink sauce

Escalivada montagnarde avec filets de sardines et d'anchois, olives Kalamata et sauce aux amandes
Grilled vegetables "escalivada" with sardine and anchovy fillets, Kalamata olives and almond sauce

Cannellonis de poulet rôti gratinés au fromage Reixagó fumé
Roast chicken cannelloni with smoked Reixagó cheese gratin

Soupe catalane de Noël aux galets et boulette de viande
Traditional Christmas pasta soup with meatball

Asperges vertes au jambon ibérique, foie gras et œuf frit
Green asparagus with Iberian ham, foie gras and fried egg

No. 02	PRINCIPAUX	Main Courses	Au choix / To select
--------	------------	--------------	----------------------

Calamars de côte grillés à l'ail doux et au persil
Grilled coastal squid with mild garlic and parsley

Dos de morue à la catalane avec raisins secs et pignons
Cod loin Catalan style with raisins and pine nuts

Petite lotte de côte façon "esparracat"
Local monkfish "esparracat" style

Médailon de veau grillé sur pommes de terre à la lyonnaise et sauce aux olives
Grilled veal medallion on Lyonnaise potatoes with olive sauce

No. 03	DESSERT ET BOISSONS	Dessert & Drinks
--------	---------------------	------------------

Ananas frais caramélisé à la catalane
Caramelised fresh pineapple Catalan style

Coupe de cava Perelada Brut Reserva de bienvenue
Welcome glass of Perelada Brut Reserva cava

Vin blanc DO Penedès, Vin rouge DO Empordà, Eau, cafés, mignardises
White wine DO Penedès, Red wine DO Empordà, Water, coffees, petit fours

45 €

TVA incluse / VAT included