

PLATS PER EMPORTAR NADAL I FI D'ANY 2018
ENTRANTS

<i>Els nostres canalons de rostit Lo Ponts, amb pasta fresca (3 u)</i>	9,50 €
<i>Els nostres canalons de rostit amb la bexamel de tòfona de Rialb (3u)</i>	15 €
<i>Terrina de foie trufada (100gr.)</i>	15 €
<i>Coca de foie i carabassa</i>	15 €
<i>Llagostins de St. Carles, romesco i tàrtara (150 gr.)</i>	16 €
<i>Pernil ibèric tallat a mà (100gr.)</i>	20 €

SEGONS

<i>Cuixa d'ànec confitada a casa amb poma escalivada</i>	9 €
<i>Espatlla de xai rostida lentament farcida de ceps, prunes i cremós patata</i>	12 €
<i>El suquet de turbot amb carxofes i llagostí</i>	18 €
<i>Suquet de bacallà amb carxofa i llagostí</i>	16 €
<i>El filet rostit de vedella amb bolets</i>	20 €

POSTRES

<i>Els farcells de full i trufa</i>	5 €
<i>El pastis de nata i xocolata amb iema cremada i fruites del bosc</i>	5 €

SI PER FI D'ANY PREFERIU EL MENÚ JA FET
ENTRANT DE TAST

<i>Les coques: de pernil ibèric, de foie i ceba confitada</i>
<i>De salmó fumat a casa</i>
<i>El pop de roca i cremós de patata</i>
<i>Llagostins de St. Carles, romesco i tàrtara</i>
<i>Canaló de brandada de bacallà amb pasta fresca</i>

**PREU
TOTAL
MENÚ**
SEGONS A ESCOLLIR

<i>Cuixa d'ànec confitada a casa amb poma escalivada</i>	34 €
<i>L'espátleta de xai rostida lentament farcida de ceps, prunes i cremós patata</i>	36 €
<i>El suquet de bacallà amb carxofa i llagostí</i>	38 €

POSTRE

<i>Farcells de full i trufa</i>
<i>Raïm de la sort i pa</i>

RESERVES
973 460 017
Fins el 28 de desembre
www.loponts.com
loponts@loponts.com
