



JOAN MARC

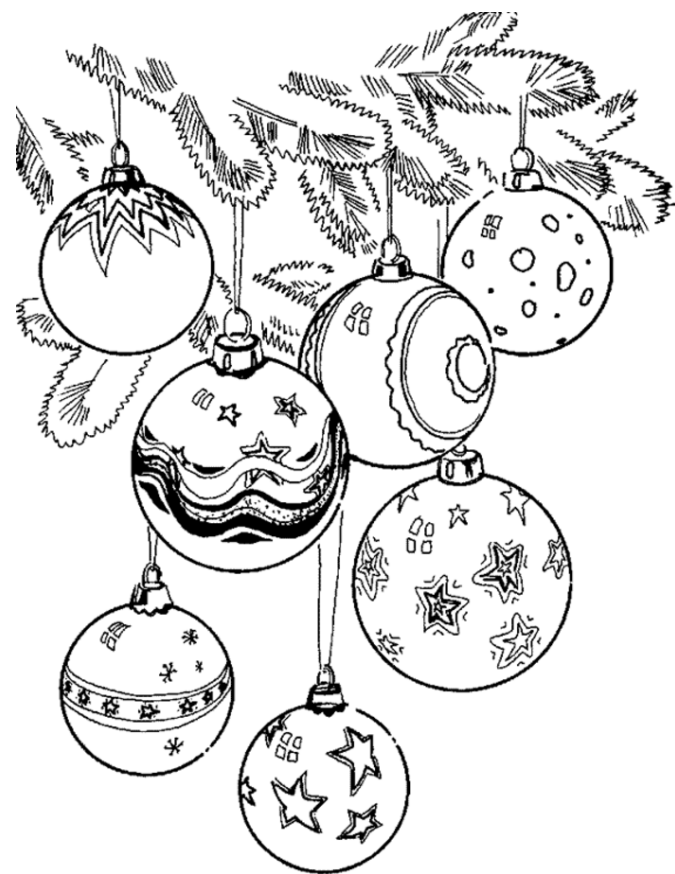
A C A S A

NADAL

Gaudeix de la Nit de Nadal, Nadal i Sant Esteve a casa.

Nosaltres cuinem per a tu!

Producte i tradició a taula de la mà de Joan Marc Restaurant



UNA PICADA?

Croquetes de rostit i pernil de gla - 10

6 u.

Cuixot 75 % gla, tallat a ganivet - 21

Guijuelo Castro y González, 100 g

'Cheese ball' de Nadal - 8

fruits secs i galetes salades, 400 g.

Pa cruixent d'all - 7

herbes i formatge maonès, 500 g.

Trufes de sobrossada - 5

de porc negre i cacau, 6 u.

Brises farcides - 10

amb mus de peix i marisc, 6 u.

Bunyols de vent farcits - 10

amb cremós d'herbes i salmó curat, 6 u.



ENTRANTS DELS BONS

Sopa de Nadal - 8

amb galets farcits de carn i tòfona, 1 pax.

Pastís de fulls - 15

amb pernil dolç i camembert, 2 pax.

Brisa - 6

amb amanida de col, magranes i lluç curat

Tall fred de conill - 24

farcit amb fruita seca i ou filat, 4-6 pax.

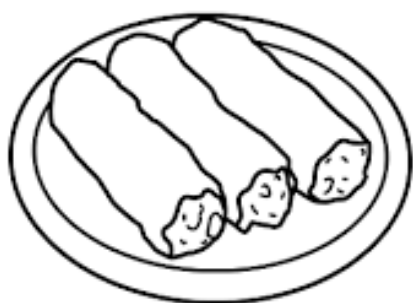
PRINCIPALS

Canalons de bacallà - 2,5

amb espinacs i beixamel de 'piquillos', 1 u.

Canalons de rostit - 2,5

amb beixamel de bolets, 1 u.



DE LA MAR

Bullabesa - 46

de rap, lluç, gamba i musclos amb salsa rouille, 2 pax.

Lluç de palangre - 32

amb salsa verda, 2 pax.

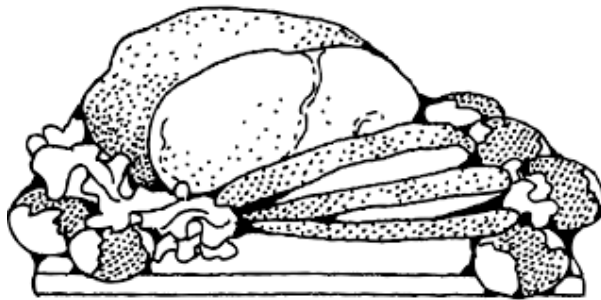
Peix fresc a la sal - PSM

DEL CAMP

Pollastre de pagès farcit - 40

amb carn de salxitxa i poma, 4 - 5 pax.

Porcella negra rostida, 2 pax - 35



Roast beef de vedella gallega, 4 pax. - 60

TRIA UN BON

ACOMPANYAMENT

Demiglase - 6

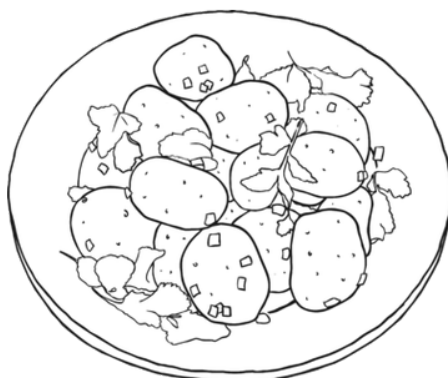
suc de carn natural i vi negre, 200 g

Salsa de magranes especiades - 4,5

225 g.

Patates amb tòfona a la crema - 17

4 pax.



Patates i verdures rostides - 8

amb alls, pell de llimona i romaní (4-5 pax.)

Verdures al vapor - 6

4 pax.

Muffins de patates al forn - 12

4 pax.

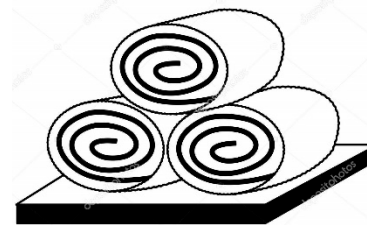
UN DOLÇ?

Tronc de Nadal - 24

estil Mont Blanc amb castanyes i crema de llet, 4 pax.

Cremós de fruita seca - 18

amb teules de cafè, cacau i vainilla, 4 pax.



PASSATEMPS LLAMINERS

Rajola de xocolata negra 71% - 3

amb flor de sal, 100 g.



Trufes de xocolata negra- 5

amb Whisky Lagavoulin 16 anys, 6 u.

Teules - 4

mb fruits secs, 6 u.

Torró d'ametlla cremada - 7

200 g.

Roques d'ametlla mallorquina - 4

amb taronja i xocolata blanca, 6 u.

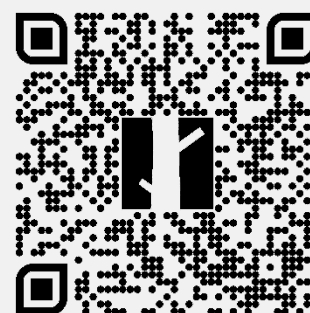
FES LA TEVA COMANDA

PASSARÀS GUST

Comandes fins dia 21 de desembre

Recollida dia 24 de les 17h a les 19 h

Recollida dia 25 i 26 de les 11h a les 13 h



www.joanmarcrestaurant.com

☎ 627 429 084