

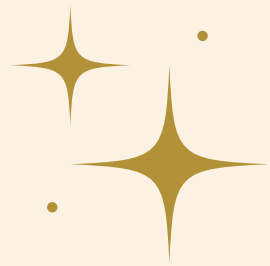
On Egin

• MENJARS PREPARATS •

MENÚ MONTADETS CAP D'ANY 2025

MONTADETS INDIVIDUALS:

- Pop al pimentó de La Vera, patata confitada i pebrot de padrón
- Brioix de pulled pork amb cremós d'alvocat a la llima
- Ravioli de pera amb carbonara ibèrica
- Mini burger BBQ
- Cremós de ceps, ou de guatlla, virutes de pernil i oli trufat



SEGON PLAT | A ESCOLLIR

- Fricandó de vedella amb bolets
- Orada plantxa amb portobello i all tendre
- Laminat de vedella amb salsa d'estrágó (+6)
- Melós Ibèric (+8)
- Espatlla de xai a baixa temperatura (+10)
- Bacallà amb parmentier de moniato i gratinat amb mussolina d'all (+8)
- Combinat de peix: 3 gambes, 3 escamarlans, 4 musclos, 4 calamars, 1 sípia (+15)
- Pota de pop fumada i parmentier de patata trufada(+12)
- Espatlla de cabrit a baixa temperatura (+18)

POSTRE:

- Pastís Massini

- * DATA LÍMIT 26 DESEMBRE
- * PREU INICIAL PER PERSONA 32€
- * CADA 4 MENÚS = 1 AMPOLLA DE VI





On Egin

• MENJARS PREPARATS •

MENÚ ENTRANTS CAP D'ANY 2025

ENTRANTS | PER COMPARTIR

- Ibèrics amb pa de vidre

ENTRANTS | INDIVIDUALS

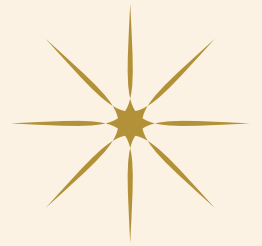
- Coca d'escalivada amb carpacció de bacallà fumat
- Crema de ceps
- Canelò XL de pollastre de corral gratinat i la seva reducció

SEGON PLAT | A ESCOLLIR

- Fricandó de vedella amb bolets
- Orada a la planxa amb patata panadera i ceba caramel·litzada
- Laminat de vedella amb salsa d'estragó (+6)
- Melós Ibèric (+8)
- Espatlla de xai a baixa temperatura (+10)
- Bacallà amb parmentier de moniato i gratinat amb mussolina d'all (+8)
- Combinat de peix: 3 gambes, 3 escamarlans, 4 musclos, 4 calamars, 1 sípia (+15)
- Pota de pop fumada i parmentier de patata trufada (+12)
- Espatlla de cabrit a baixa temperatura (+18)

POSTRE:

- Pastís Massini



- * DATA LÍMIT 26 DESEMBRE
- * PREU INICIAL PER PERSONA 32€
- * CADA 4 MENÚS = 1 AMPOLLA DE VI





On Egin

• MENJARS PREPARATS •

MENÚ INFANTIL CAP D'ANY 2025

MENÚ INFANTIL

- Canelons de carn
- Rotllets de pollastre amb pernil dolç i formatge
- Pastís Massini

* DATA LÍMIT 26 DESEMBRE
* PREU INICIAL PER PERSONA 15€

RESERVES:

Fes la teva reserva a la botiga o per telèfon

TELÈFON: 973 57 59 05

MÒBIL: 687 55 77 12

DATA LÍMIT: Dia 26 de desembre en horari de botiga

Reserves limitades

HORARI DE RECOLLIDA:

Recollida a la botiga el 31/12/2024 de Les 17:00h a les 19:30h

