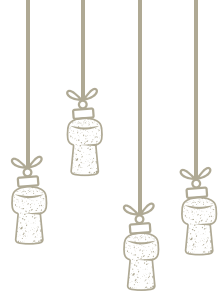


# Menú

## Nadal & Sant Esteve



### ENTRETENIMENTS DE TAULA

*Steak tàrtar amb xips de yuca*  
*Mini brioiè francès amb salmó i salsa kimchi*  
*Croqueta cremosa de cecina*

### PRIMERS (a triar)

*Escudella de nadal amb galets i pilota*  
*Crema de marisc amb entrebancs*  
*Els nostres canelons de rostit tradicionals*  
*Caneló de poularda amb salsa de foie*  
*Amanida amb tomàquets, burrata, carbassa a la brasa, pesto vermell i oli de pinyons i alfàbrega*  
*Carpaccio de pop amb parmentier i pimentó de la vera*  
*Coca de vidre amb tomàquet sucat i pernil ibèric 100% Jabugo*

### SEGONS (a triar)

*Capó de Nadal tradicional amb prunes, orellanes i pinyons*  
*Llom de bacallà gratinat amb musselina d'all negre i salsa de bolets*  
*Filet de vedella amb salsa perigueux*  
*Terrina de garrinet segovià amb poma caramel·litzada i el seu cruixent*  
*Turbot al forn amb verdures de temporada i patata panadera*  
*Espatlla de cabrit al forn (supl.7€)*  
*Caldereta de rap i marisc fresc (15€)*

### POSTRES

*Milfulls de crema*  
*Assortiments de neules i torrons Vicenç*

### BODEGA

*1 ampolla cada 3 comensals:*  
*Ramon Bilbao Criança (Tempranillo D.o Rioja)*  
*Ramon Bilbao Verdejo (D.O Rueda)*  
*Petit Sios (D.O Costers del Segre) blanc o negre*  
*Copa de Cava | Cafè o tallat*

**70 €**

*\*Per tal de formalitzar la reserva s'hauran d'abonar 20€ per comensal*  
*\*Els plats i el vi s'hauran de donar triats preferiblement abans del dia 10 de desembre del 2022*



## MENU INFANTIL

*(Fins a 14 anys)*

*1 plat a triar + postre + beguda: 22€*

*2 plats a triar + postre + beguda: 28€*

### PLATS A TRIAR

*Sopa de galets i pilota*

*Els nostres canelons casolans*

*Macarrons a la bolonyesa*

*Filet de pollastre arrebossat amb patates rosses*

*Hamburguesa de la casa amb patates rosses*

*Costelles de xai a la brasa (supl. 5€)*

*\* Els plats es poden combinar al gust*

## MENU VEGETARIÀ

*Primer i segon a triar entre:*

*Amanida caprese amb burrata, alfàbrega i pinyons*

*Graellada de verdures fresques amb romesco*

*Els nostres canelons de verdures*

*Risotto de bolets de temporada*

*Postres del dia,*

**60€**

OBLIDAT DE LA CUINA,  
AQUESTES VACANCES NOSALTRES  
CUINE'M PER TU  
DEMANA EL TEU MENÚ  
PER EMPORTAR,  
PREGUNTAN'S!

*El dia 1 i 6 tenim servei de carta*

**LA BODEGA**  
**BRASA, VI I TAPES**  
SANT QUIRZE DEL VALLÈS

Reserves

☎ 937 21 18 07 | 📞 620 60 29 02



# Menú

Cap d'any

**PER CAP D'ANY ENS PODEU TROBAR AL  
RESTAURANT COOPER DEL TENNIS SABADELL**

## PICA-PICA

*Fusta de pernil ibèric amb pa amb tomàquet*

*Assortiment de formatges del mon*

*Croquetes de gamba*

*"Zamburiñas" amb llima, llet de coco i salsa kimchi*

*Salmó Gravalax amb torraderes melba i mantega d'herbes*

*Mini consomé de cap d'any*

## SEGONS (a triar)

*Filet de vedella amb salsa perigueux*

*Filet de turbot al forn amb verdures de temporada i patata panadera*

## POSTRES

*Milfulls de crema*

## BODEGA

*1 ampolla cada 3 comensals:*

*Ramon Bilbao Criança (Tempranillo D.O Rioja)*

*Ramon Bilbao Verdejo (D.O Rueda)*

*Petit Sios (D.O Costers del Segre) blanc o negre*

*Copa de Cava | Cafè o tallat*

*\*PRIMERA COPA DE GIN O RON INCLOSA*

*\*A LES 00:00h RAÏM DE LA SORT I COPA DE CAVA*

*\*A LES 3:00h BARRA LLIURE DE XOCOLATA A*

*MB MELINDROS I XURROS*

*\*MÚSICA FINS A LES 4:00h*

110 €



**COOPER**  
RESTAURANT & BAR

Reserves

☎ 937 26 50 28 | 📞 679 86 48 07