

Menú festiu i nits

Anima
restaurant

ENTRANTS PER COMPARTIR, O NO

- Carpaccio de Black Angus amb parmesà i oli de Jaén.
- Amanida Catalana.
- Tàrtar de tonyina amb alvocat, teriyaki i coriandre.
- Croquetes de carn de bullit amb tempura de verdures.
- Musclos al vapor.
- Xató tradicional de Vilanova.
- Cloïsses a la marinera.
- Amanida Russa de l'Ànima



SEGON PLAT

- Arròs melós amb gamba vermella de Vilanova. (8€ P.Persona)
- Calamarcets a la planxa amb all i julivert.
- Entrecot a la brasa amb guarnició 300gr (4€supl).
- Caneló de galta de vedella amb un toc de Idiazabal.
- Secret de porc amb crema de formatge i encenalls de foie.
- Butifarra artesana amb guarnició.
- Entranya de vedella a la brasa.
- Peus de porc a la brasa amb acompanyament.
- Magret d'ànec a la brasa amb cremós de patata.
- Llobarro de costa al forn.
- Caneló tradicional d'ànec i foie al graten.
- Turbot al forn amb acompanyament.

28,50€

Inclou aigua
Pa de barra
Postre o café

