



NADAL 2024

Pensa en

Restaurant **NADO**

Tu **posa** la casa, la familia, l'**alegria**,...

INOSALTRES LA CUINA

- **SOPARS D'EMPRESA**
- **TROBADES FAMILIARS**
- **NIT DE NADAL**
- **DINARS DE NADAL**
- **SOPAR DE CAP D'ANY**
- **DINAR DE REIS.**
- **ETC...**

OBRIM PER FESTES!!

25/12 (TAKE AWAY FINS LES 13H)

26/12 (RESTAURANT I TAKEAWAY)

31/12 (RESTAURANT I TAKEAWAY FINS LES 20H)

1/1 (RESTAURANT I TAKEAWAY)

6/1 (RESTAURANT I TAKEAWAY)



ENTRANTS

EL MILLOR INICI DE QUALSEVOL
CELEBRACIÓ

Hummus de Cigrons

8,50

Conservar en fred. Decorar amb els bastonets
i acompanyar amb el pa de pita

Carpaccio de filet de Bou

9,00

Conservar al congelador. Treure 10 min abans de servir.
Completar amb el formatge i amanir amb un raig d'oli i llimona

Pastís de peix de Roca

9,00

Amb Salsa de Gambes

Conservar fred. Escalfar i servir junt amb la salsa

Tartar d'escalivada i anxoves

8,50

Conservar en fred. Amanir amb un raig d'oli
i

Crema de marisc 1 Ltr 4Rac

24,00

Conservar en fred. Escalfar al foc i servir amb els crostonets

Els nostres Canelons 1un

3,00

Conservar en fred. Gratinar al forn preescalfat

de Rostit tradicional

d'espínacs

de Peix amb beixamel de gambes

Sofregit del Xadó 250gr

7,50

Conservar en fred. Perfecte per fer arros o mar i Muntanya



PLATS TRADICIONALS DE CUINA CATALANA

PLATS JA CUINATS PER NOMÉS
ESCALFAR I LLEST!

Sarsuela de peix i marisc 26,00

Conservar en fred. Escalfar al forn mig 15 min.

Peix al forn amb patata i ceba 22,00

Conservar en fred. Escalfar al forn mig 10 min.

Suquet de Rap de amb Gambes 22,00

Conservar en fred. Escalfar al forn mig 10 min.

Es Niu de Palafrugell 19,00

Conservar en fred. Escalfar a foc lent o al forn mig 15 min

**Peus de porc amb escamarlans
i cigrons 16,00**

Conservar en fred. Escalfar al forn mig 15 min

**Pollastre de Pagès
amb Llagosta 26,00
amb Gamba i Escamarlans 22,00**

Conservar en fred. Escalfar a foc lent o al forn mig 15 min

Calamars farcits de peix 17,00

Conservar en fred. Escalfar a foc lent o al forn mig 15 min

**Platillo de Mandonguilles,
Calamars i Gambes 18,00**

Conservar en fred. Escalfar a foc lent o al forn mig 15 min

**Cuixa de Gall dindi guisada a
la catalana amb prunes i panses 16,00**

Conservar en fred. Escalfar a foc lent o al forn mig 15 min

I tots els nostres Arrossos!!

Us el podem preparar al moment o si necessiteu us el donem
preparat i el fumet a part per acabar a casa quan vosaltres
vulgueu!

(PREUS PER RACIÓ MÍNIM 2 RACIONS)



PLATS DE CUINA ÀRAB

PLATS JA CUINATS PER NOMÈS
ESCALFAR I LLEST!

Tajine de Kefta

Conservar en fred. Escalfar a foc mig,

14,50

Tajine de Xai amb prunes i panses

Conservar en fred. Escalfar a foc lent fins que arrenqui el bull

16,00

Tajine de Pollastre amb llimona confitada

Conservar en fred. Escalfar al forn mig 15 min

14,50

Cuscús de Royal de Xai, Pollastre i verdures i Merguez

Conservar en fred. Escalfar la carn i les verdures en una
olla a foc mig i la sèmola al microones. Servir tot junt al plat

18,00

(PREU PER RACIÓ)



POSTRES

NO OBLIDEU QUE EL FINAL DE UN BON ÀPAT NECESSITA QUELCOM DOLÇ

logurt del Xadó 3,00

Conservar en fred. Llest per menjar

Tiramisú casolà 3,50

Conservar en congelador. Treure 15 min abans de menjar

Tatin de poma 3,50

Conservar en fred. Escalfar una mica al micro abans de menjar

Sorbet de Mojito 3,00

Conservar congelat. Llest per menjar

Tè Moruno i Reposteria àrab 12,00

Recomanat per 4 pers

Posar a la tetera tot el contingut de les bossetes, afegir aigua bullint i deixar reposar 10 min.

Servir acompanyat de la reposteria.

VINS

Vi Blanc Marrec Empordà 7,00

Vi Lopez Haro Cza Rioja 10,00

Vi Blanc Pulpo Albariño 12,00

Vi de Marroc Gris Sahari 11,00

Cava Comte Subirats BN 11,00





Restaurant **NADO**

Consulta disponibilitat i fes el teu encàrrec.

Truca o envia un Whatsapp



972304428



CUINEM SOTA COMANDA
S'HA D'ENCARREGAR AMB ANTEL·LACIÓ
PERTANT SIGUEU PREVISORS!
NO US QUEDEU SENSE!!

**Si tens alguna petició especial
consulta'ns**

