

MENÚ PER GRUPS - 1

(COMBINAT INDIVIDUAL)

CABDELL AMB VINAGRETA GAUDÍ, RAVIOLI DE CRANC AL CURRY, PINTADA ESCABETXADA, MIL FULLS DE PATATA I IDIAZABAL.

FILET IBÈRIC AMB SALSÀ BIGARRADA I GUARNICIÓ

(salsà de cítrics i Px)

PÊCHE MELBA

VI NEGRE LÓPEZ DE HARO Cza. (D.O. Rioja)

CAFÈS I INFUSIONS

AIGÜES MINERALS

PREU: 36,00€

I.V.A NO INCLÒS

(Suplement de cava de Cavas Hill Brut Nature i copa de licor amb els cafès 5,50€ per persona)

MENÚ PER GRUPS - 2

(PICA-PICA AL MIG DE LA TAULA)

Un plat per cada tres comensals

ASSORTIT IBÈRIC (PERNIL, XORIÇ I LLANGONISSA)

PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

ANXOVA DEL CANTÀBRIC I BOQUERÓ A LA VINAGRETA D' HERBES

PEÇA DE CABDELL AMB LLOM DE SALMÓ FUMAT

CROQUETES DE LA CASA

CALAMARS A LA ROMANA

TOSTA DE DUXELLE DE XAMPINYONS

PEÇA DE PEBROT FARCIT DE BRANDADA DE BACALLÀ

ENTRECOTTE DE VEDELLA AMB OLI DE PEBRE I FLOR DE SAL

BRAÇ DE NATA AMB XOCOLATA CALENTA

VI NEGRE LÓPEZ DE HARO Cza. (D.O. Rioja)

CAFÈS I INFUSIONS

AIGÜES MINERALS

PREU: 41,50€

I.V.A NO INCLÒS

(Suplement de cava de Cavas Hill Brut Nature i copa de licor amb els cafès 5,50€ per persona)

MENÚ PER GRUPS - 3

(COMBINAT INDIVIDUAL)

PERNIL IBÈRIC, SALMÓ FUMAT, 3 P. LLAGOSTINS CUITS, CABDELL,
OU FARCIT DE BONÍTOL DEL NORD, PEBROT FARCIT DE MARISC I
TARDALETES DE BRANDADA.

JARRET DE VEDELLA AMB PARMENTIER DE PATATA

RATTE I Salsa PERIGORDINE

CHEESCAKE AMB MARACUIÀ

VI NEGRE LÓPEZ DE HARO Cza. (D.O. Rioja)

CAFÈS I INFUSIONS

AIGÜES MINERALS

PREU: 43,00€

I.V.A NO INCLÒS

(Suplement de cava de Cavas Hill Brut Nature i copa de licor amb els cafès 5,50€ per persona)

MENÚ PER GRUPS - 4

(PICA-PICA AL MIG DE LA TAULA)

Un plat per cada tres comensals

PERNIL IBÈRIC

PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET

ANXOVA DEL CANTÀBRIC I BOQUERÓ A LA VINAGRETA D'HERBES

PEÇA DE CABDELL AMB LLOM DE SALMÓ FUMAT

CALAMARS A LA ROMANA

CROQUETES DE LA CASA

TOSTA DE DUXELLE DE XAMPINYONS

POP A LA GALLEGA

LLUÇ DE CEDEIRO AMB SUC DE ROSTIT I VERDURETES

DAMA BLANCA
(vainilla amb xocolata calenta)

VI NEGRE LÓPEZ DE HARO Cza. (D.O. Rioja)

CAFÈS I INFUSIONS

AIGÜES MINERALS

PREU: 45,00€

I.V.A NO INCLÒS

(Suplement de cava de Cavas Hill Brut Nature i copa de licor amb els cafès 5,50€ per persona)

MENÚ PER GRUPS – 5

(MENÚ DE TRES PLATS)

CREMA DE LLAMÀNTOL A L'ARMAGNAC

RAP AMB FONDS DE PATATA I CEBA A LA
VINAGRETA DE TOMÀQUET VERD CONFITAT

FILET DE VEDELLA A LA PERIGORDINE

CREMA DE MASCARPONE, CRUMBLE D'AMETLLES I GERDS

VI NEGRE LÓPEZ DE HARO Crz. (D.O. Rioja)

CAFÈS I INFUSIONS

AIGÜES MINERALS

PREU: 57,00€

I.V.A NO INCLÒS

(Suplement de cava de Cavas Hill Brut Nature i copa de licor amb els cafès 5,50€ per persona)

**SI DESITGEN AFEGIR APERITIU ALS MENÚS 3 I 5 HI HA UN INCREMENT EN EL MENÚ DE
14,00€**

APERITIU:

DAUS DE FORMATGE MANTXEGO AMB OLI DE PEBRE ROSA, SUPER OLIVES ALINYADES ,
XORIÇO I LLONGANISSA IBERICA, PA DE XAPATA AMB TOMÀQUET, PROFITEROLS DE FOIE GRAS
A L'OLI DE PX , PATATES BRAVES AMB XILE PICANT, CROQUETES DE PERNIL I POLLASTRE,
CALAMARS A LA ROMANA, BROQUETA DE LLAGOSTINS I DÀTILS YAKITORI , BUFFET DE FIDEUÀ .
BARRA DE BEGUDES (REFRESCS, CERVESA, VERMUT, VI, CAVA).