

EVENTS
MENÚS DE GRUP
PROPOSTES
2024

Esperem que les nostres propostes us agradin i encaixin, i puguem formar part de la vostra celebració.



MENÚ SABORS

PER COMPARTIR

Bunyols de bacallà a la mel

Musclos del delta al vapor

Burrata, textures de tomàquets i alfàbrega

Lomito iberico amb pa soplats i ametlles

SEGÓN PLAT

a escollir

Melós de vedella cruixent, amb la seva reducció

Cabrit a la milanesa amb bolets de temporada

Bacallà pil pil de mongetes ganxet i botifarra negra

Tonyina a la planxa, albergínia i salsa japonesa

POSTRE

a escollir

Postres de temporada

Sorbet de temporada

BODEGA

(una ampolla cada quatre persones o **cervesa** o **refresc**)

Vi negre o blanc amb D.O

aigua mineral, pa i cafè

35 €

Iva inclòs





MENÚ PALAU

PER COMPARTIR

Escopinyes al vapor

Coca amb pernil ibèric d'aglà

Croquetó de formatge de cabra i espinacs

PRIMER PLAT

Crema de galeres amb bunyollets de bacallà i oli d'avellanes

Raviolone de formatge fresc i espinacs amb pesto de festucs

SEGÓN PLAT

a escollir

Cabrit a la milanesa amb bolets de temporada

Magret d'ànec, taronja i Pedro Ximenez

Calamar a la planxa, bolets de temporada i salsa suquet

Bacallà pil pil de mongetes ganxet i botifarra

POSTRE

a escollir

Postres de temporada

Sorbet de temporada

BODEGA

(una ampolla cada quatre persones o **cervesa** o **refresc**)

Vi negre o blanc amb D.O

aigua mineral, pa i cafè

38 €

Iva inclòs



MENÚ GOURMET

PER COMPARTIR

Coca amb pernil ibèric d'aglà
Anxoves, ceps confitats i ametlles
Escopinyes al vapor
Croquetó de formatge de cabra i espinacs
Ventresca de tonyina curada, oli de pinyons

SEGÓN PLAT

a escollir

Rap en suquet amb llagostins i parmentier
Cabrit a la milanesa amb bolets de temporada
Melós de vedella cruixent, amb la seva reducció
Bacallà pil pil de mongetes ganxet i botifarra negra

POSTRE

a escollir

Postres de temporada
Sorbet de temporada

BODEGA

(una ampolla cada quatre persones o **cervesa** o **refresc**)

Vi negre o blanc amb D.O
aigua mineral, pa i cafè

43 €

Iva inclòs





MENÚ VEGETARIÀ

ENTRANT

Burrata, textures de tomàquets i alfàbrega

PRIMER PLAT

Raviolone de formatge fresc i espinacs amb pesto de festucs

SEGÓN PLAT

Risoto de bolets de temporada i parmesà

POSTRE

a escollir

Postres de temporada

Sorbet de temporada

BODEGA

(una ampolla cada quatre persones o **cervesa** o **refresc**)

Vi negre o blanc amb D.O

aigua mineral, pa i cafè

33 € Iva inclòs

MENÚ INFANTIL

PRIMER PLAT

Rigatoni amb salsa de tomàquet i orenga

SEGÓN PLAT

Escalopa de pollastre a la milanesa

POSTRE

a escollir

Gelats o coulant

aigua mineral o refresc **18 €** Iva inclòs



EVENTS

MENÚS DE GRUP

EXTRES I CONDICIONS

- Quatre dies abans com a mínim es confirmarà el menú i els segons plats.
 - Pastis de celebració **5 €** per persona , també es pot substituir per el postres del menú amb un suplement de **3 €**
 - Bodega: es una ampolla de vi per cada quatre persones o dos refrescos o cervesa
 - Cava: Una ampolla per cada quatre persones **3 €** .
 - Pregunta també pels nostres serveis **extres**
- Vermuts a la terrassa d'estiu a partir de **5 €**
- Copes i musica
- Servei de grup en directe
- Servei d'estovalles
- Propostes de vins personalitzades

