

**PER EVENTS**  
**MENÚS DE GRUP**  
**PROPOSTES**  
HIVERN 2025

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

Anxoves amb ceps i ametlles

Amanida de tomàquet Raf, textures de parmesà i alfàbrega

*Lomito ibérico amb pa soplat*

### SEGÓN PLAT

a escollir

Secret ibèric a la planxa, reducció de pedro ximenez

Bacallà al *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

Cors de carxofa a la andalusa

Coca amb pernil ibèric d'aglà

Croquetó de temporada

Amanida de tomàquet Raf, textures de parmesà i alfàbrega

Bunyols de bacallà amb allioli de mel

### SEGÓN PLAT

a escollir

Magret d'ànec, taronja i Pedro Ximenez

Calamar a la planxa, bolets de temporada i salsa suquet

Bacallà amb 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

Copa de cava

aigua mineral, pa i cafè

**40 €**

Iva inclòs



## MENÚ GOURMET

### PER COMPARTIR

Plat de pernil ibèric d'aglà, coca de vidre  
Anxoves, ceps confitats i ametlles  
Escopinyes al vapor  
Croquetó de temporada  
Ventresca de tonyina curada, oli de pinyons  
Bunyols de bacallà a la mel

### SEGÓN PLAT

a escollir

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

### POSTRE

a escollir

Postres de temporada  
Sorbets de temporada

### BODEGA

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

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

**45 €**

Iva inclòs





## MENÚ VEGETARIÀ

### ENTRANT

Amanida de tomàquet Raff amb textures de pomesà

### PRIMER PLAT

*Raviolone* d'espínacs al pesto de rucola i nous

### SEGÓN PLAT

Risoto de bolets de temporada

### 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 INFANTIL

### PRIMER PLAT

*Rigatoni* amb salsa de tomàquet i orenga

### SEGÓN PLAT

Escalopa de pollastre a la milanesa

### POSTRE

a escollir

Gelat

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 a partir de **5 €**  
Copes i musica  
Servei de grup en directe  
Servei d'estovalles  
Propostes de vins personalitzades

