

PER EVENTS
MENÚS DE GRUP
PROPOSTES

PRIMAVERA 25

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 de roca al vapor

Burrata “ esparracada” amb textures de tomàquet i alfàbrega

Llomito ibèric amb pa *soplat* i ametlles

SEGÓN PLAT

a escollir

Secret ibèric a la planxa, reducció de pedro ximenez

Bacallà al amb pèsols, el seu pil pil i botifarra negra

Tonyina vermella 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

Carpaccio de peus de porc i foie

Coca amb pernil ibèric d'aglà

Croquetó de gorgonzola, nous i rucola

Albergínia escalivada, textures de parmesà i olivada

Bunyols de bacallà amb allioli de mel

SEGÓN PLAT

a escollir

Magret d'ànec, taronja i Pedro Ximenez

Calamar a la planxa, salsa suquet i ceba i tomàquet

Bacallà al amb pèsols, el seu pil pil i botifarra negra

Cabrit a la milanesa amb 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

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 gorgonzola, nous i rucola
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 al amb pèsols, el seu pil pil 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

45 €

Iva inclòs





MENÚ VEGETARIÀ

ENTRANT

Burrata “ esparracada” amb textures de tomàquet i alfàbrega

PRIMER PLAT

Raviolone d'espínacs al pesto de rucola i nous

SEGÓN PLAT

Risoto de bolets de temporada al pamesà

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

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.
- Consulteu les opcions de les quals disposem. Respecte al pastís de celebració
 - 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 música
 - Servei de grup en directe
 - Servei d'estovalles
 - Propostes de vins personalitzades

