

MENU DE FÊTE

1

APÉRITIF

Cadeau du chef.

ENTRÉE

Salade fantaisie et sa réduction de vinaigre de Modène.

(Roquette, mâche, épinards, lamelles de parmesan, boule de mozzarella
et boule glacée de pesto)

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Faux-filet de porc ibérique à la sauce de Pedro Ximénez, raisins secs et pignons.

ou

Timbale de daurade à la sauce marinière, gulas et crevettes.

Mini sorbet au citron et à la mandarine.

DESSERTS

Gâteau de fête. (Massini ou Sacher)

BODEGA

Eaux, bières et boissons.

Vin blanc Chardonnay Nuviana (D.O. Huesca)

Vin rouge Cabernet et Tempranillo Nuviana (D.O. Huesca)

Cava Pere Barnada Brut Nature (D.O. Catalunya)

Infusions et cafés.

46,00 €

Par personne TTC

Option d'autres bodegas avec supplément.

Pour confirmer la réservation, veuillez verser un acompte de 25 %

Les quantités souhaitées de viande ou de poisson doivent être confirmées 10 jours à l'avance.

Les personnes allergiques ou intolérantes, veuillez consulter notre personnel.

MENU DE FÊTE 2

APÉRITIF

Cadeau du chef.

POUR GRIGNOTER

Assortiment de charcuterie ibérique et pain à la tomate (jambon, saucisson, poitrine séchée et chorizo)

Assortiment d'aliments frits

(Calamars à la romaine, croquettes, dattes, crevettes à la gabardine et beignets)

Casserole de gambas sautées à l'ail

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Entrecôte de bœuf, gratin de pommes de terre et timbale de légumes

ou

Morue et samfaina (petits légumes relevés)

Mini sorbet au citron et à la mandarine.

DESSERTS

Gâteau de fête. (Massini ou Sacher)

BODEGA

Eaux, bières et boissons

Vin Blanc de Pacs (D.O. Penedés)

Vin Rouge Tempranillo Navajas (D.O. Rioja)

Cava Brut Nature (D.O. Catalunya)

Infusions et cafés

Dégustation de Perles Moléculaires

50,00 €

Par personne TTC

Option d'autres bodegas avec supplément.

Pour confirmer la réservation, veuillez verser un acompte de 25 %

Les quantités souhaitées de viande ou de poisson doivent être confirmées 10 jours à l'avance.

Les personnes allergiques ou intolérantes, veuillez consulter notre personnel.

MENU DE FÊTE 3

APÉRITIF

Cadeau du chef.

ENTRÉE

Mariage typique d'ananas baby et de gambas à la sauce cocktail

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Confit de canard aux pommes caramélisées et réduction au porto

ou

Filet de bar aux pommes de terre fumées et sauce marinère

Mini sorbet au mojito.

DESSERTS

Gâteau de fête. (Massini ou Sacher)

BODEGA

Eaux, bières et boissons

Vin Blanc de Pacs (D.O. Penedés)

Vin Rouge Mas Petit (D.O. Penedés)

Cava Brut Nature (D.O. Catalunya)

Infusions et cafés

Dégustation de Perles Moléculaires

56,00 €

Par personne TTC

Option d'autres bodegas avec supplément.

Pour confirmer la réservation, veuillez verser un acompte de 25 %

Les quantités souhaitées de viande ou de poisson doivent être confirmées 10 jours à l'avance.

Les personnes allergiques ou intolérantes, veuillez consulter notre personnel.

MENU DE FÊTE 4

POUR GRIGNOTER

Cuillère d'escalivada (poivrons marinés) au thon.
Cuillère d'exqueixada (salade) à la morue.
Cuillère de foie aux pommes caramélisées.
Assortiment de charcuterie ibérique et pain à la tomate (jambon, chorizo, poitrine séchée et saucisson)

ENTRÉE

Timbale d'ananas à l'avocat, papaye, mangue et gambas
(accompagnée d'huile de caviar et de vinaigrette au miel)

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Faux-filet de boeuf à la sauce aux truffes, pommes de terre boulangères et petits légumes au wok
ou

Casserole de ragoût "suquet" de lotte aux palourdes et aux gambas

Mini glace artisanale au citron vert et basilic

DESSERTS

Gâteau de fête. (Massini ou Sacher)

BODEGA

Eaux, bières et boissons.
Vin Blanc 40 Vendimias Verdejo (D.O. Rueda)
Vin Rouge Mas Elena (D.O. Penedés)
Cava Brut Nature (D.O. Catalunya)

Infusions et cafés
Dégustation de Perles Moléculaires

65,00 €

Par personne TTC

Option d'autres bodegas avec suppléments.
Pour confirmer la réservation, veuillez verser un acompte de 25 %
Les quantités souhaitées de viande ou de poisson doivent être confirmées 10 jours à l'avance.

Les personnes allergiques ou intolérantes, veuillez consulter notre personnel.

MENU DE FÊTE 5

POUR GRIGNOTER

Cuillère d'escalivada (poivrons marinés) au thon
Cuillère d'exqueixada (salade) à la morue
Cuillère de foie aux pommes caramélisées Assortiment de charcuterie ibérique et pain à la tomate
(jambon, chorizo, saucisson et poitrine séchée)

ENTRÉE

Timbale d'ananas à l'avocat, papaye, mangue et gambas
(accompagnée d'huile de caviar et de vinaigrette au miel)

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Épaule d'agneau sur son lit de pommes de terre boulangères et tomate à la provençale
ou

Duo lotte et saumon à la sauce marinière, crevettes et palourdes

Mini glace artisanale au citron vert et basilic

DESSERTS

Gâteau de fête. (Massini ou Sacher)

BODEGA

Eaux, bières et boissons.
Vin Blanc Honeymoon (D.O. Penedés)
Vin Rouge Mas Elena (D.O. Penedés)
Cava Brut Nature (D.O. Catalunya)

Infusions et cafés
Dégustation de Perles Moléculaires

68,00 €

Par personne TTC

Option d'autres bodegas avec suppléments.

Pour confirmer la réservation, veuillez verser un acompte de 25 %
Les quantités souhaitées de viande ou de poisson doivent être confirmées 10 jours à l'avance.

Les personnes allergiques ou intolérantes, veuillez consulter notre personnel.