

MENÚ CELEBRACIÓ

1

APERITIU

Detall del xef.

ENTRANT

Amanida fantasia amb reducció de vinagre de Mòdena
(Ruca, canonge, espinacs, làmina de formatge parmesà, bola de mozzarella
i bola de gelat de pesto)

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Filet de porc ibèric amb salsa de Pedro Ximénez, panses i pinyons
o
Timbal de daurada amb salsa marinera, gules i gambes

Minisorbet de llimona i mandarina

POSTRES

Pastís de celebració (massini o Sacher)

CELLER

Aigües, cerveses i refrescos.
Vi blanc chardonnay Nuviana (DO Osca)
Vi negre cabernet i ull de llebre Nuviana (DO Osca)
Cava Pere Barnada brut nature (DO Catalunya)

Infusions i cafès

46,00 €

Persona IVA inclòs

Opció d'altres cellers amb suplement.
Per confirmar la reserva cal fer un dipòsit del 25 %
Deu dies abans, cal concretar les quantitats de carn o peix que es desitgin.

Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu amb el nostre personal.

MENÚ CELEBRACIÓ 2

APERITIU

Detall del xef.

PICA-PICA

Assortiment d'embotits ibèrics amb pa amb tomàquet (pernil, llonganissa, llom i xoriço)

Assortiment de fregitella

(calamars a la romana, croquetes, dàtils, gambes amb gavardina i bunyols)

Cassola de llagostins amb allada

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Entrecot de vedella amb patata gratinada i timbal de verdures

o

Bacallà amb samfaina

Minisorbet de llimona i mandarina

POSTRES

Pastís de celebració (massini o Sacher)

CELLER

Aigües, cerveses i refrescos

Vi Blanc de Pacs (DO Penedès)

Vi negre ull de llebre Navajas (DO Rioja)

Cava brut nature (DO Catalunya)

Infusions i cafès

Degustació de perles moleculars

50,00 €

Persona IVA inclòs

Opció d'altres cellers amb suplement.

Per confirmar la reserva cal fer un dipòsit del 25 %

Deu dies abans, cal concretar les quantitats de carn o peix que es desitgin.

Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu amb el nostre personal.

MENÚ CELEBRACIÓ 3

APERITIU

Detall del xef.

ENTRANT

Típic combinat de pinya baby i llagostins amb salsa rosa

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Confit d'ànec amb poma caramel·litzada i reducció de vi de Porto

o

Filet de llobarro amb patata fumada i salsa marinera

Minisorbet de mojito.

POSTRES

Pastís de celebració (massini o Sacher)

CELLER

Aigües, cerveses i refrescos
Vi Blanc de Pacs (DO Penedès)
Vi negre Mas Petit (DO Penedès)
Cava brut nature (DO Catalunya)

Infusions i cafès
Degustació de perles moleculars

56,00 €

Persona IVA inclòs

Opció d'altres cellers amb suplement.

Per confirmar la reserva cal fer un dipòsit del 25 %

Deu dies abans, cal concretar les quantitats de carn o peix que es desitgin.

Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu amb el nostre personal.

MENÚ CELEBRACIÓ

4

PICA - PICA

Cullereta d'escalivada amb tonyina
Cullereta d'esqueixada de bacallà
Cullereta de foie amb poma caramel·litzada
Assortiment d'embotits ibèrics amb pa amb tomàquet (pernil, xoriço, llom i llonganissa)

ENTRANT

Timbal de pinya amb alvocat, papaia, mango i llagostins
(acompanyat d'oli de caviar i vinagreta de mel)

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Filet de vedella amb salsa de tòfones, patates panadera i verdures wok
o
Cassola de suquet de rap amb cloïsses i llagostins

Minigelat artesà de llima amb alfàbrega

POSTRES

Pastís de celebració (massini o Sacher)

CELLER

Aigües, cerveses i refrescos.
Vi blanc 40 Vendimias verdejo (DO Rueda)
Vi negre Mas Elena (DO Penedès)
Cava brut nature (DO Catalunya)

Infusions i cafès
Degustació de perles moleculars

65,00 €

Persona IVA inclòs

Opció d'altres cellers amb suplement.
Per confirmar la reserva cal fer un dipòsit del 25 %
Deu dies abans, cal concretar les quantitats de carn o peix que es desitgin.

Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu amb el nostre personal.

MENÚ CELEBRACIÓ 5

PICA - PICA

Cullereta d'escalivada amb tonyina
Cullereta d'esqueixada de bacallà
Cullereta de foie amb poma caramel·litzada
Assortiment d'embotits ibèrics amb pa amb tomàquet
(pernil, xoriço, llonganissa i llom)

ENTRANT

Timbal de pinya amb alvocat, papaia, mango i llagostins
(acompanyat d'oli de caviar i vinagreta de mel)

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Espatlleta de cabrit amb llit de patates panadera i tomàquet provençal
o
Duo de rap i salmó amb salsa marinera, gambes i cloïsses

Minigelat artesà de llima amb alfàbrega

POSTRES

Pastís de celebració (massini o Sacher)

CELLER

Aigües, cerveses i refrescos.
Vi blanc Honeymoon (DO Penedès)
Vi negre Mas Elena (DO Penedès)
Cava brut nature (DO Catalunya)

Infusions i cafès
Degustació de perles moleculars

68,00 €

Persona IVA inclòs

Opció d'altres cellers amb suplement.
Per confirmar la reserva cal fer un dipòsit del 25 %
Deu dies abans, cal concretar les quantitats de carn o peix que es desitgin.

Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu amb el nostre personal.