



MENUS DE CELEBRACIONS

PICA – PICA

Cremós de Guacamole amb tirabuixons de patata

“Montadito” de cranc a la Donostiarra

Salmó curat a casa amb torradetes

Esqueixada de bacallà amb Romesco

Calamarsets a la andalusa

Croquetes de pernil fetes a casa

PLATS PRINCIPALS

Orada a l'all cremat amb patates al forn

ó

Arròs caldós amb cloïsses i llagostins

ó

Xai a baixa temperatura amb patata cremosa

PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Vi Blanc : Jardins Blanc de Castillo Peralada (D.O. Penedès)

Vi Negre : Jardins Negre de Castillo Peralada (D.O. Empordà)

Cava: Castell de Peralada Brut Reserva (D.O. Cava)

*Inclòs: Entrant pica-pica , plat principal i pastís de celebració,
aigües minerals, vins i cava amb D.O., cafès.*

42 € per persona / IVA Inclòs



MENUS DE CELEBRACIONS

PICA – PICA

Sangria de maduixes amb escuma de 7 Up

Pernil Ibèric amb pa de coca amb tomàquet

Salmó curat a casa amb torradetes

“Montadito” de cranc a la Donostiarra

Mini - hamburgueses amb brie i ceba fondejada

Croquetes de pernil ibèric fetes a casa

Llagostins cruixents amb salsa de romesco

PLATS PRINCIPALS

Filets de llobarro sobre llit d'albergínia a la llenya i salseta suau d'anxoves

ó

Entrecotte de vedella a la graella, patata pont-Neuf i salsa de mostassa

ó

Magret d'ànec amb reducció de taronja i maduixes caramel·litzades

ó

Risotto de ceps amb pols de foie

PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Triï entre les nostres propostes més dolces

Vi negre: Castillo Peralada 3 Finques (D.O. Empordà)

Vi Blanc: Sumarroca Sauvignon Blanc (DO. Penedès).

Cava: Sumarroca Brut Nature (DO. Cava).

Inclòs: Entrant pica-pica , plat principal i pastís de celebració,

aigües minerals, vins i cava amb D.O., cafès.

46 € per persona / IVA Inclòs



MENUS DE CELEBRACIONS

PICA – PICA

Sangria de maduixes amb escuma de 7 up

Pernil Ibèric amb “pa amb tomàquet”

Salmó curat a casa amb torradetes

Carpaccio de vedella amb Pesto Genovès i encenalls de parmesà

Foie mi-cuit amb mermelada de ceba

Mini - hamburgueses amb brie i ceba fondejada

Pop a Feira amb cremós de patates

Croquetes de pernil ibèric fetes a casa

Llagostins cruixents amb salsa de romesco

Cloïsses al vapor amb pernil i pinyons

PLATS PRINCIPALS

Suprema de turbot a la brasa amb sofregit d’all tendres

ó

Medallons de rap amb gambes i el seu suc

ó

Filet de vedella amb foie i cremós de ceps

ó

Cua de bou guisada amb cremós de patata i el seu suc

ó

Entrecotte de vedella a la brasa amb patates

LES POSTRES

Carpaccio de pinya caramel·litzada amb xarrup de cítrics

PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Triï entre les nostres propostes més dolces

Vi negre: Gotim Bru (D.O. Penedès)

Vi Blanc: Collection (D.O. Empordà)

Cava: Sumarroca Brut Reserva (D.O. Cava).

*Inclòs: Entrant pica-pica, plat principal i pastís de celebració,
aigües minerals, vins i cava amb D.O., cafès.*

50 € per persona / IVA Inclòs

