

H I V E R N 1 8

M E N Ú S P E R A G R U P S



Quatre dies abans com a mínim es triarà el menú, es confirmarà el nombre de comensals i es donarà una paga i senyal del 20 %

Pastis de celebració : 4,5 € es pot substituir per el postre del menú amb un suplement de 2 €

Supl. Cava : 3 €
(una ampolla cada quatre persones)

Opcions de **festes privades**,
copes i música, consultar

E S P E C I A L C O M U N I O N S

Pica-pica

(Un plat per cada quatre persones)

Coca i Pernil ibèric
Patates braves
Els Calamars del Taps

Primer plat

Raviolis de bacallà, piquillos
i espuma de gorgonzola *

Carn o peix

(a escollir)

Cabrit a la milanesa amb chiitaques
Bacallà al all negre
Llom de bou al Pedro Ximenez i parmentier
Tataki de tonyina vermella

Postre

Pastis de celebració

Bodega

(una ampolla cada quatre persones)

Tous baró negre o
Tous baró blanc
Copa de cava
aigua mineral, pa i cafè

34 €

Iva inclòs

*disponibles altres opcions

M O R D I S C O S

Pica-pica

(Un plat per cada quatre persones)

Patates braves
Amanida capresse i el seu gelat
Croquetes fetes a casa
Bombons de foie i festucs

Pica-pica

(Un plat per cada quatre persones)

Els calamars del Taps
Carpaccio de bou, parmesà i codony
Nuggets de rap
Eriçons de mar gratinats

Postre

(a escollir)

Coulant de xocolata
Sorbet de temporada

Bodega

(una ampolla cada quatre persones)

Tous baró negre o
Tous baró blanc
aigua mineral, pa i cafè

25 €
Iva inclòs

S A B O R S

Pica-pica

(Un plat per cada quatre persones)

Patates braves
Anxoves del Cantàbric
Els calamars del Taps
Croquetes fetes a casa
Carpaccio de bou, parmesà i codony
Pa amb tomàquet

Carn o peix

(a escollir)

Secret ibèric al Pedro Ximenez
Bacallà al all negre
Cabrit a la milanesa amb chiitaques
Tataki de tonyina i hummus

Postre

(a escollir)

Coulant de xocolata
Pastis de formatge manxec
Sorbet de temporada

Bodega

(una ampolla cada quatre persones)

Tous baró negre o
Tous baró blanc
aigua mineral, pa i cafè

29 €
Iva inclòs

P A L A U

Pica-pica

(Un plat per cada quatre persones)

Pernil ibèric
Patates braves
Els Calamars del Taps
Pa amb tomàquet

Primer plat

Raviolis de foie trufats

Carn o peix

(a escollir)

Llom Angus espuma de rocafort
Bacallà al all negre
Magret d'ànec, mores i taronja
Tataki de tonyina vermella

Postre

(a escollir)

Coulant de xocolata
Tatin de pera
Sorbet de temporada

Bodega

(una ampolla cada quatre persones)

Ermida d'espells blanc o
Juan Gil negre
aigua mineral, pa i cafè

34 €
Iva inclòs

G O U R M E T

Pica-pica

(Un plat per cada quatre persones)

Pernil ibèric
Eriçons de mar gratinats
Nuggets de rap
Pop al *mojo verde*
Carpaccio de gambes
Pa amb tomàquet

Carn o peix

(a escollir)

Filet de bou al Pedro Ximenez
Bacallà al all negre
Rap, carxofes, llagostins i crema de crustacis
Magret d'ànec, taronja i mores

Postre

(a escollir)

Coulant de xocolata
Tatin de pera
Sorbet de temporada

Bodega

(una ampolla cada quatre persones)

Finca la colina verdejo blanc o
Ramon Bilbao ED negre
aigua mineral, pa i cafè

39 €
Iva inclòs

