

H I V E R N 18

M E N Ú S P E R A C O C T E L S

aire
restaurant

3 opcions d'aperitius solids

(preus per persona)
(una ració cada quatre persones)

A

Musclos amb salsa bearnesa
Carpaccio de bou, parmesà i codony
Patates braves
Croquetes fetes a casa
Els calamars del Taps
Petit Camenbert

13 €

B

Pernil ibèric
Eriçons de mar gratinats
Patates braves
Croquetes fetes a casa
Bombons de foie i ametlles
Carpaccio de bacallà, tomàquet i oliva negra
Els calamars del Taps
Tonyina vermella escabetxada a taula
Pa amb tomàquet

20 €

C

Pernil ibèric
Anxoves del Cantàbric
Patates braves
Croquetes fetes a casa
Bombons de foie i festucs
Carpaccio de bou, idiazabal i codony
Escopinyes a la planxa, pebre i oli
Tataki de tonyina vermella
Eriçons de mar gratinats
Pa amb tomàquet
Risotto individual de bolets de temporada

27 €

3 opcions d'aperitius líquids

(Preus per persona)

REFRESCOS

Cervesa, refrescos i aigües minerals
(dues consumicions per persona)

4 €

VINS

Negres, blancs i rosats amb D.O. i aigües minerals
(una ampolla per cada quatre persones)

3,5 €

ESPUMOSOS

Cava Cinta purpura Juve y Camps
(una ampolla per cada quatre persones)

3,5 €

Quatre dies avanç s'haurà de fer la
reserva definitiva de
convidats i donar una paga
i senyal del **20 %**

Pastis de celebració: 4,5 €

Opcions de festes privades, música i
copes consultar

Iva inclòs