

# ESTIU 17

MENÚS PER COCTELS

**aire**  
restaurant

## 3 opcions d'aperitius solids

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

### A

Musclos amb salsa bearnesa  
Carpaccio de presa, parmesà i codony  
Patates braves  
Assortiment de croquetes  
Els calamars del Taps  
Un formatge amb personalitat

**13 €**

### B

Pernil ibèric  
Eriçons de mar gratinats  
Patates braves  
Assortiment de croquetes  
Filipino de foie  
Carpaccio de bacallà, tomàquet i oliva negra  
Els calamars del Taps  
Tonyina vermella en escabetx japonès  
Pa amb tomàquet

**20 €**

### C

Pernil ibèric  
Anxoves del Cantàbric  
Patates braves  
Assortiment de croquetes  
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 €**

Opcions de festes privades, música i  
copes consultar

Iva inclòs