

M E N Ú S
P E R A G R U P S

aire
restaurant

S A B O R S

Pica-pica

(Un plat per cada quatre persones)

Patates braves
Anxoves del Cantàbric
Els calamars del Taps
Amanida capresse
La xató en un carpaccio
Pa amb tomàquet

Carn o peix

(a escollir)

Presa ibèrica al Pedro Ximenez
Bacallà, papada i chiitaques
Confit d'anec, mores i taronja
Tataki de tonyina amb 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)

Macaron de pollastre al curri
Pernil ibèric
Patates braves
Pa amb tomàquet

Primer plat

Raviolis de foie truffats

Carn o peix

(a escollir)

Llom Angus espuma de rocafort
Bacallà, papada i chiitaques
Magret d'anec, mores i taronja
Rap estofat al all negre

Postre

(a escollir)

Coulant de xocolata
Tatin de pera
Sorbet de temporada

Bodega

(una ampolla cada quatre persones)

Ermita 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
Tonyina escabexada a taula
Pop cruixent al *mojo verde*
Carpaccio de gambes
Pa amb tomàquet

Carn o peix

(a escollir)

Filet de bou al Pedro Ximenez
Bacallà, papada i chiitaques
Rap al all negre
Magret d'ànec, taronja i mores

Postre

(a escollir)

Coulant de xocolata
Mousse de trs xocolates
Sorbet de temporada

Bodega

(una ampolla cada quatre persones)

Finca la colina verdejo blanc o
Ramon bilbao ED negre
aigua mineral, pa i cafe

39 €
Iva inclòs

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

