

NADAL 17

MENÚS PER A GRUPS

aire
restaurant

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 € es pot substituir
per el postre del menú amb un suplement de **2 €**

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

Copa de cava: 2,5 €

Opcions de festes privades,
copes i música, consultar

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
Foie i tomàquet

Pica-pica

(Un plat per cada quatre persones)

Els calamars del Taps
Ventresca de tonyina en escabetx japonès
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
Assortit de croquetes fetes a casa
Carpaccio de bou, parmesà i codony
Pa amb tomàquet

Carn o peix

(a escollir)

Secret ibèric al Pedro Ximenez
Bacallà confitat, piquillos i ceba
Costelletes de cabrit milanesa
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 al rocafort
Bacallà confitat, piquillos i ceba
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)

Ermita d'espiells 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 confitat, piquillos i ceba
Rap al all negre i ceps
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

