

M E N Ú S D E G R U P

P R I M E R

E N T R A N T

Straciatella, textures de tomàquet,
parmesà i alfàbrega

P R I M E R P L A T

Caneló de sepietas i llagostins

S E G Ó N P L A T

Costella de porc lacada, mel, mostassa i soia
o
Calamar a la planxa, amb la seva salsa i papada ibèrica

P O S T R E

Tiramisú d'avellanes

B O D E G A

(una ampolla cada quatre persones)

Vi negre o blanc amb D.O
aigua mineral, pa i cafè

29 €
Iva inclòs



M E N Ú S D E G R U P

S A B O R S

P E R C O M P A R T I R

Bunyols de bacallà a la mel
Amanida de cogombre, meló, iogurt i llagostins
Croquetes de cua de bou al xocolata
Coca amb tomàquet i anxoves

S E G Ó N P L A T

Melós de vedella, la seva reducció, carbassa al forn
o
Bacallà al pil pil de ceps amb papada ibèrica

P O S T R E

Gelat de xocolata, oli i sal

B O D E G A

(una ampolla cada quatre persones)

Vi negre o blanc amb D.O
aigua mineral, pa i cafè

33 €
Iva inclòs



M E N Ú S D E G R U P

G O U R M E T

P E R C O M P A R T I R

Ferrero rocher de foie

Bunyols de bacallà a la mel

Straciatella, textures de tomàquet, alfàbrega i parmesà

Croquetes de cua de bou al xocolata

Coca amb pernil ibèric “ Juan Pedro Domecq “

P R I M E R P L A T

Bacallà al pil pil de ceps amb papada ibèrica

S E G Ó N P L A T

Melós de vedella, el seu suc, carbassa al forn

o

Mitjanes i costelles de cabrit a la milanesa

P O S T R E

Cheesecake

B O D E G A

(una ampolla cada quatre persones)

Vi negre o blanc amb D.O

aigua mineral, pa i cafè i copa de cava

38 €

Iva inclòs



MENÚS DE GRUP

CONDICIONS

- **Quatre** dies abans com a mínim
es triarà el menú,
I es confirmarà el nombre de comensals

- **Pastis de celebració** : 4,5 € per persona.
Es pot substituir pel postres del menú
amb un suplement de **2,5 €**

- **Bodega** : es una ampolla de vi
per cada quatre persones

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

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

MENÚ INFANTIL 15 €

