

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

Canelons de cua de bou, amb la seva
reducció i beixamel de ceps

S E G Ó N P L A T

Costella de porc lacada, mel, mostassa i soia

o

Calamar a la planxa, papada ibèrica i ceba

P O S T R E

Mandarina i crema cremada

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

Croquetes d'ànec a la taronja
Albergínia, textures de parmesà i alfàbrega
Tonyina vermella en escabetx japonès
Coca amb anxova i formatges

S E G Ó N P L A T

Melós de vedella, el seu suc, carbassa al forn
o
Morro de bacallà al pil pil de Ceps

P O S T R E

Tierramisú

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

Filipino de foie

Straciatella, textures de tomàquet, alfàbrega i parmesà

Esqueixada de tonyina vermella

Coca amb pernil ibèric

P R I M E R P L A T

Morro de bacallà al pill pil de ceps

S E G Ó N P L A T

Melós de vedella, el seu suc, carbassa al forn

P O S T R E

Maduixes en escabetx amb gelat de nata

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 €

