

M E N Ú S

P E R A G R U P S 1 9

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 : 4,5 € es pot substituir
per el postre del menú amb un suplement de 2,5 €

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

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

S A B O R S

PICA PICA

(Un plat per cada quatre persones)

Patates braves
Anxova del Cantàbric, coca amb tomàquet
Els calamars del Taps
Amanida de carxofes, parmesà i tomàquet
Croquetes artesanes

CARN O PEIX

(a escollir)

Presa ibèrica al pedro ximenez
Bacallà al rocafort, poma i nous
Tataki de tonyina, hummus de kimchi
Risoto de ceps i tòfona

POSTRE

(a escollir)

Mascarpone, cafè i xocolata
Raviolons de ricotta i llimona, salsa de mel
Sorbet de temporada

BODEGA

(una ampolla cada quatre persones)

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

29 €
Iva inclòs

T E X T U R E S

APERITIU

Ferrero Rocher de foie
Macaron de tomàquet i alfàbrega

PRIMER PLAT

(a escollir)

Amanida de carxofes, parmesà i tomàquet
o
Raviolis de foie trufats

CARN O PEIX

(a escollir)

Presa ibèrica al pedro ximenez
Bacallà al rocafort, poma i nous
Tataki de tonyina, hummus de kimchi
Risoto de ceps i tòfona

POSTRE

(a escollir)

Mascarpone, cafè i xocolata
Raviolons de ricotta i llimona, salsa de mel
Sorbet de temporada

BODEGA

(una ampolla cada quatre persones)

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

33 €
Iva inclòs

ESPECIALS COMUNIONS

APERITIU

Coca cristall amb pernil ibèric
Coca, anxova i formatge

PRIMER PLAT

(a escollir)

Amanida de burrata, tomàquet confitat
i alfàbrega

o

Raviolis de bacallà, beixamel de
piquillos

CARN O PEIX

(a escollir)

Presca ibèrica al pedro ximenez
Bacallà al rocafort, poma i nous
Risoto de ceps i tòfona

POSTRE

PASTIS ESPECIAL COMUNIO

BODEGA

(una ampolla cada quatre persones)

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

COPA DE CAVA

35 €
Iva inclòs

GOURMET

PICA PICA

(Un plat per cada quatre persones)

Pernil ibèric d'aglà i coca amb tomàquet
Eriçons de mar gratinats
Pop cruixent al *mojo verde*
Carpaccio de gambes
Els calamars del Taps

CARN O PEIX

(a escollir)

Filet de bou al Pedro Ximenez
Bacallà AL rocafort, poma i nous
Rap al all negre, frijoles i verdures
Costelletes de cabrit milanesa

POSTRE

(a escollir)

Coulant de fruita de la passió
Raviolons de ricotta i llimona, salsa de mel
Sorbet de temporada

BODEGA

(una ampolla cada quatre persones)

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

Copa de cava

42 €
Iva inclòs

