

# M E N Ú S

P E R A G R U P S 2 0

**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, consulta

# S A B O R S

## PICA PICA

(Un plat per cada quatre persones)

Patates braves  
Presa curada, coca amb tomàquet  
El Xató versionat en un carpaccio  
Burrata, tomàquet confitat i pesto  
Tonyina vermella escabetxada a taula

## CARN O PEIX

(a escollir)

Melós de vedella, la seva salsa, puré de pera  
Bacallà, pèsols, papada i trompetes  
Risoto de ceps i tòfona

## POSTRE

(a escollir)

Raviolones de ricotta i llimona dolça  
Mandarina i crema cremada  
Gelat de xocolata, oli i sal

## BODEGA

(una ampolla cada quatre persones)

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

**29 €**  
Iva inclòs

# E S P E C I A L S C O M U N I O N S

## APERITIU

Coca amb presa curada  
Coca amb anxova i formatge

## PRIMER PLAT

Amanida de burrata, tomàquet  
confitat i alfàbrega  
o  
Raviolis de foie trufats

## CARN O PEIX

(a escollir)

Melós de vedella, la seva salsa, puré de pera  
Cabrit a la milanesa, allioli de poma  
Tataki de tonyina vermella  
Bacallà, pèsols, papada i trompetes

## POSTRE

PASTIS DE CELEBRACIÓ

## BODEGA

(una ampolla cada quatre persones)

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

copa de cava

**33 €**  
Iva inclòs

# T E X T U R E S

## APERITIU

Coca amb pernil ibèric  
Patates braves  
Croquetes artesanes

## PRIMER PLAT

Raviolis de bacallà, beixamel de piquillos  
o  
Tartar de gambes, bolets i tófonya

## CARN O PEIX

(a escollir)

Melós de vedella, la seva salsa, puré de pera  
Cabrit a la milanesa, allioli de poma  
Tataki de tonyina vermella  
Bacallà, pèsols, papada i trompetes

## POSTRE

Mascarpone, cafè i xocolata  
Raviolones de ricotta i llimona dolça  
Gelats de xocolata, pa, oli i sal  
Sorbet de temporada

## BODEGA

(una ampolla cada quatre persones)

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

**38 €**  
Iva inclòs

# G O U R M E T

## PICA PICA

(Un plat per cada quatre persones)

Pernil ibèric d'aglà i coca amb tomàquet  
Eriçons de mar gratinats  
Tonyina vermella escabexada a taula  
Carpaccio de gambes  
Els calamars del Taps

## CARN O PEIX

(a escollir)

Melós de vedella, la seva salsa, puré de pera  
Cabrit a la milanesa, allioli de poma  
Tataki de tonyina vermella  
Bacallà, pèsols, papada i trompetes

## POSTRE

(a escollir)

Mascarpone, cafè i xocolata  
Raviolones de ricotta i llimona dolça  
Gelats de xocolata, pa, oli i sal  
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

