

# PRIMAVERA 17

MENÚS PER A GRUPS

**aire**  
restaurant

## ESPECIAL COMUNIONS

### **Pica-pica**

(Un plat per cada quatre persones)

Pernil ibèric  
Patates braves  
Els Calamars del Taps

### **Primer plat**

( a escollir un amb antelació )

Raviolis de foie trufats  
Amanida de fruita de temporada, formatge de cabra,  
festucs i vinagreta de mostassa  
Vichyssoise d'espàrrecs verds, bunyols de bacallà

### **Carn o peix**

( a escollir al moment )

Presa ibèrica al Pedro ximenez  
Bacallà coliflor i alls tendres  
Costelletes de cabrit milanesa  
Tataki de tonyina vermella i hummus

### **Postre**

Pastis de celebració

### **Bodega**

(per cada quatre persones)

Tous baró negre o blanc D.O Catalunya  
aigua mineral, copa de cava, cafè

**33 €**

Iva inclòs

# S A B O R S

## **Pica-pica**

(Un plat per cada quatre persones)

Patates braves  
Formatge Payoyo i la seva guarnició  
Assortit de croquetes  
Els calamars del Taps  
Bombons de foie i festucs

## **Carn o peix**

(a escollir)

Presa ibèrica al Pedro Ximenez  
Bacallà, coliflor i alls tendres  
Costelletes de cabrit milanesa  
Tataki de tonyina i hummus

## **Postre**

(a escollir)

Coulant de xocolata  
Tatin de pera  
Sorbet de temporada

## **Bodega**

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  
Anxoves del Cantàbric  
Els calamars del Taps  
Escopinyes a la planxa

## **Carn o peix**

(a escollir)

Llom Angus amb fondue de formatges  
Bacallà, coliflor i alls tendres  
Magret d'ànec, mores i taronja  
Tataki de tonyina vermella

## **Postre**

(a escollir)

Coulant de xocolata  
Tatin de pera  
Sorbet de temporada

## **Bodega**

Ermита d'espiells blanc o  
Juan gil negre  
aigua mineral, pa i cafè

**35 €**  
Iva inclòs

# G O U R M E T

## **Pica-pica**

(Un plat per cada quatre persones)

Pernil ibèric  
Eriçons de mar gratinats  
Pop a la planxa  
Els calamars del Taps  
Escopinyes a la planxa

## **Carn o peix**

(a escollir)

Filet de bou al Pedro ximenez  
Rap, all negre i chiitaques  
Magret d'ànec, mores i taronja  
Tataki de tonyina vermella

## **Postre**

(a escollir)

Coulant de xocolata  
Tatin de pera  
Sorbet de temporada  
Sorbet de mojito

## **Bodega**

Finca la colina verdejoblanc o  
Ramón bilbao negre  
aigua mineral, pa i cafè

**38 €**  
Iva inclòs

**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 €**

**El vi de la casa** es pot substituir per d'ampolla  
Amb un suplement de **1 €**

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

**Copa de cava**: 2,5 €

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



