

MENÚ ANIVERSARIO Num 1

UN AGAPE SENTADOS Y EN MESA

Pica - Pica

Surtido de Embutidos de Planoles
Cogollo de Tudela con Anxoá
Croqueta Casera de “Carn D’Olla”
Tostadita de Champiñones
Buñuelos de Bacalao a la Antigua
Butifarra Esparracada con Judías del Ganxet
Fideuà de Fideos Delgados (“all i oli” - ajoaceite)

Pan Tostado con Tomate

Escoger el Segundo entre:

Fricandó de Ternera con “Moixernons” (setas)

o

Bistec de Entrecot de Ternera al Gusto
(a la brasa, a la pimienta verde o al roquefort)

o

Calamarcitos a la Plancha con Guarnición

o

Dorada (pieza individual) a la Donostiarra

Pastel Aniversario

Aguas Minerales, Vino Bodega Mont-Bell

Copa de Cava con el Postre

Café Natural

Selección de Licores

MENÚ ANIVERSARIO Num 2

TODO EN MESA

Ensaladita de Habitas Tiernas, “Gírgoles” (setas)
y Langostinos

Un Pica de 4 Variantes:
Croqueta Casera de “Carn D’Olla”
Tostadita de Champiñones
Buñuelos de Bacalao a la Antigua
Fideuá de Fideus Delgados (“all i oli” - ajoaceite)

Escoger el Segundo entre:

Jarrete de Ternera con “Trompetes de la Mort” (setas)
o
Medallón de Entrecot de Buey al Gusto
(a la brasa, al roquefort o al Cafè de París)
o
Calamarcitos a la Plancha con Guarnición
o
Lubina (pieza individual) al Horno con Patatas y Cebolla

Pastel Aniversario

Pan, Aguas Minerales, Vino Bodega Mont-Bell
Copa de Cava con el Postre
Café Natural
Selección de Licores

MENÚ ANIVERSARIO Lunch

DE PIE DISFRUTANDO DEL ESPACIO Y DE LA COMPAÑIA

Alcachofas con Anchoas
Piña Natural con Jamón Ibérico
Canapé de Salmón
Canapé de Jamón Ibérico
"Briox" de York
"Mignons" de Ibérico
Croissant de Queso

Croquetas Caseras de Jamón y Pollo
Tostadita de Champiñones
Calamares a la Romana
Dátiles Rellenos de Almendra con Bufanda de Bacón
Tigres (mejillón relleno con un punto picante)
Brandada de Bacalao sobre Tosta
Fideuà de Fideos Delgados al Graten de "All i Oli" -Ajo Aceite-

Langostino Rebozada al Romesco
Bocadillito de Lomo

Pastel Aniversario o Repostería Variada

Aguas Minerales, Vino
Refrescos y Cava Brut

MENÚ ANIVERSARI Barbacoa

AL AIRE LIBRE DISFRUTANDO DEL ESPACIO, DE LOS JARDINES Y DEL ENTORNO

BARBACOA (LIVE) EN DIRECTO

Crujientes de Chip
Dados de Tortilla Española con Tomate "Cherry"

Buffet de Quesos

Platos de Jamón Ibérico, Pan con Tomate
Salmón Ahumado al Natural con Tostadita
Carpaccio de Ternera con Parmesano
Chupito Glacée

Croquetas Caseras de Jamón i Pollo
Calamares a la Romana
Buñuelos de Bacalao a la Antigua
Dátiles Rellenos de Almendra con Bufanda de Bacón
Tigres (mejillón relleno con un punto picante)
"Fideuá" de Fideos Delgados al Graten de "All i Oli" -Ajo Aceite-
Degustación de Arroz de Verduras y "Ceps" (setas)
Canelón de Pollo del Prat Rustido
Foie con Manzana al Perfume de Frambuesa
Tostadita de Champiñones
Chupa Chups de Codorniz al Vinagre de Módena
Pulpo a la Gallega
Chipirones de Playa Fritos
Huevo de Codorniz con Chorizo y Patatas

Brochetas a la Barbacoa de:

Chistorra
Butifarras
Presa de Cerdo Ibérica
Solomillo de Ternera
Rape y Langostinos
Atún con Sésamo

Pastel Aniversario o Repostería Variada

Aguas Minerales, Vino
Refrescos y Cava Brut
Café Natural
Selección de Licores

UNA CARTA A SU MEDIDA

CARTA PERSONALIZADA PARA SU CELEBRACIÓN

Este servicio permite confeccionar una carta a su medida, personalizada con los platos que ustedes deseen –teniendo en cuenta sus gustos y preferencias-, con el nombre, dedicatoria, etc. del evento pertinente, con precios, sin precios.....

EJEMPLO:

50°. ANIVERSARIO DE JORGE

Tu familia y amigos te desean mucha felicidad en este día.

Ensalada de Langostinos y Níscalos (Rovellons) con vinagreta de Trufa
Carpaccio de Gambas con Vinagreta de Ceps (setas) y Aroma de Módena
Parrillada de Verduras a las Brasas con Salsa Romesco
Pasta Fresca con Salsa de Ceps (setas) y Parmesano
Habitas Tiernas con Jamón Ibérico y Rebozuelos (Rossinyols)
Salteado de Verduritas y Setas con Foie Fresco a las Brasas
Butifarra Esparracada con Rebozuelos (Rossinyols) y Judías del Ganxet
Salteado de Chipirones, Gambas y Rebozuelos (Rossinyols) con Ajos Tiernos
Vieiras con Alcachofas y Rebozuelos (Rossinyols)
Rebozuelos (Rossinyols) Salteados con Ajo, Perejil y Sal Maldon Chipirones de Playa: Fritos,
Salteados o con Cebolla
Colmenillas (múrgoles) a la Crema con Foie Fresco a las Brasas
Suprema de Merluza con Chipirones a la Tinta
Dorada a la Sal (pieza individual)
Bacalao a la "Llauna" con Judías o con Samfaina (pisto)
Lubina (pieza individual) al Horno con Patatas y Cebolla o a la Donostiarra
Colita de Rape a la Brasa con Ajo y Perejil
Lenguado a la Plancha, a la Almendra o a la Menieure