

MENÚ LUNCH

Pernil ibèric tallat amb pa amb tomàquet
Salmó fumat al natural amb torradeta i mantega
Brioix de pernil York
Mignons de pernil Ibèric
Croissant de Formatge semi curat

Croquetes Casolanes de Pernil i Pollastre
Crostadada de xampinyons
Calamars a la Romana
Dàtils Farcits d'Ametlla amb Bufanda de Bacó
Tigres (musclo farcit amb un punt picant)
Brandada de Bacallà sobre Torradeta
Fideuà de Fideus Prims al Graten d'All i Oli
Gambes Arrebossades amb romesco
Entrepà de Llom

Pastís celebració o Rebosteria Variada

Aigües Minerals, Vi
Refrescos i Cava Brut
Cafè natural

Preu: 49 (iva inclòs)

MENÚ APERITIU

Xips cruixents

Daus de Truita Espanyola

Olives Farcides d'Anxova

Bufet de Formatges variats

Plats Pernil Ibèric tallat amb pa amb tomàquet

Salmó Fumat al Natural amb Torradeta i mantega

Pinya Natural amb Pernil Ibèric

Carpaccio de Vedella amb Parmesà

Xarrup de Poma Verda a la Menta o Perles de Meló amb Vi de Porto

Bunyols de Bacallà a l'antiga

Croquetes Casolanes de Pernil i Pollastre

Calamars a la Romana

Dàtils Farcits d'Ametlla amb Bufanda de Bacó

Tigres (musclo farcit amb un punt picant)

Fideuà de Fideus Prims al Graten d'All i Oli

Caneló de Rostit de Pollastre del Prat amb beixamel de parmesà

Degustació d'arròs de verdures i ceps

Foie amb Poma al Parfum de Gerds

Crostada de Xampinyons

Xupa Xups de Guatlla confitat amb balsàmic

Llagostins amb gavadina al Romesco

Pop a la Gallega

Xipirons de platja fregits

Ou de Guatlla amb Xoriço i Patates

Rebosteria Variada

Aigües Minerals, Vi

Refrescos i Cava Brut

Cafè natural

Preu: 55,00 (iva inclòs)

MENÚ APERITIU BARBACOA

Cruixents de Xip
Daus de Truita Espanyola
Olives Farcides d'Anxova

Taula assortit de Formatges variats

Plats de pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Salmó Fumat al Natural amb Torradeta i mantega
Carpaccio de Vedella amb Parmesà
Xarrup Glacé de poma verda i menta

Croquetes Casolanes de Pernal i Pollastre
Calamars a la Romana
Bunyols de Bacallà a l'antiga
Dàtils Farcits d'Ametlla amb Bufanda de Bacó
Tigres (musclo farcit amb un punt picant)
Fideuà de Fideus Prims al Graten d'All i Oli
Arròs de Verdures i Ceps
Caneló de Pollastre del Prat Rostit amb beixamel de parmesà
Foie amb Poma al Perfum de Gerds
Crostada de Xampinyons
Xupa Xups de Guatlla al Vinagre de Mòdena
Pop a la Gallega
Xipirons de platja Fregits
Ou de Guatlla amb Xoriço i Patates

Broquetes a la Barbacoa de:
Xistorra
Botifarretes
Presa Ibèrica amb carbassó
Filet de Vedella amb espàrrecs verds
Rap i Llagostins amb cherri i xampinyons
Tonyina amb Sèsam

Pastís o Rebosteria Variada

Aigües Minerals, Vi
Refrescos i Cava Brut
Cafè natural

Preu: 85 (iva inclòs)