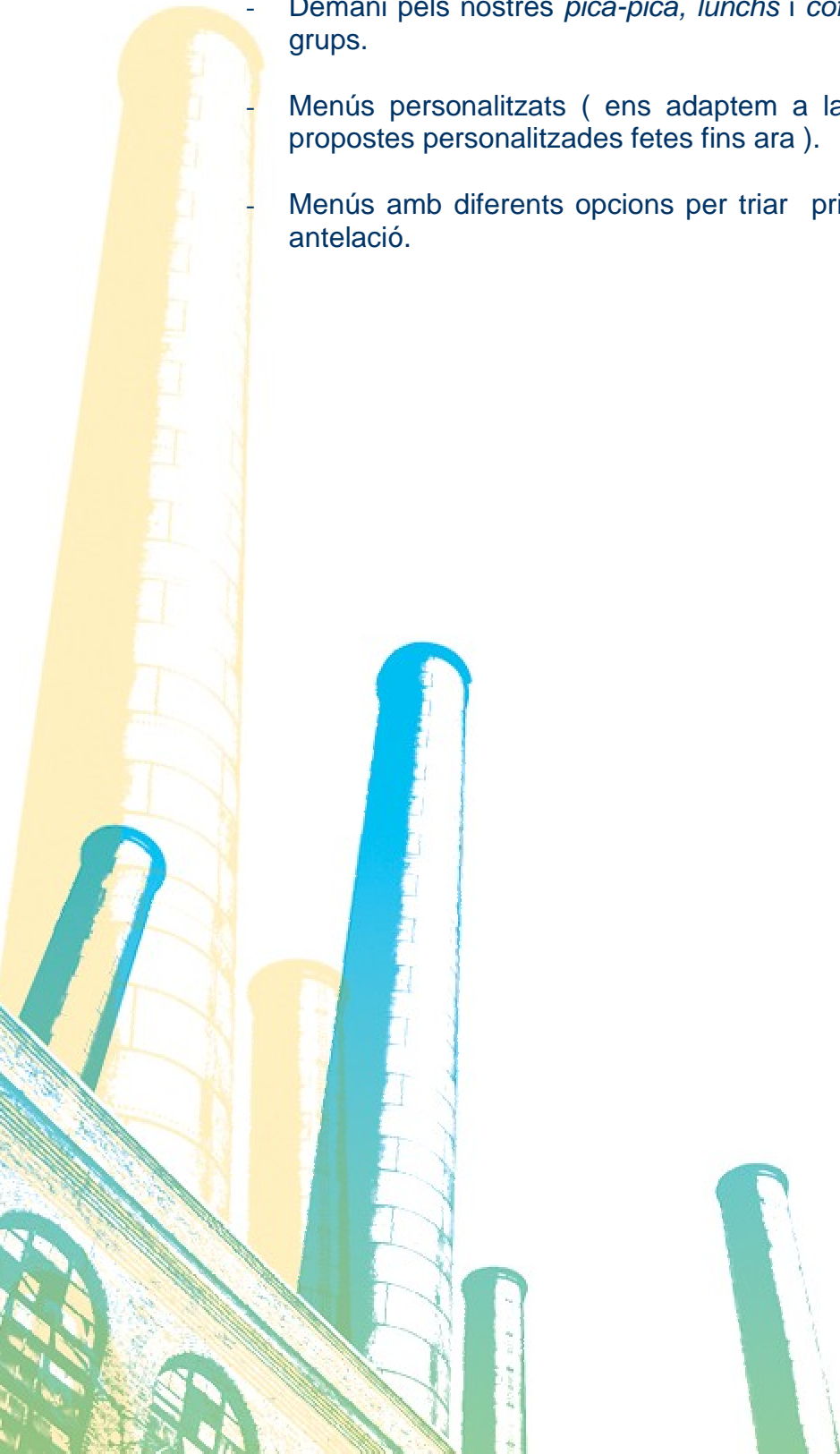


# MENÚS GASTRONÒMICS CAPS DE SETMANA I NITS ADAPTACIÓ D'HORARIS

- Aquests menús estan pensats per donar servei a les Associacions, entitats, institucions i empreses que ho sol·licitin.
- Sopars i dinars de grup caps de setmana i nits, mínim 25 comensals
- Demani pels nostres *pica-pica*, *lunchs* i *coffee breaks* (a peu dret) per a grups.
- Menús personalitzats ( ens adaptem a la seva proposta, consulti les propostes personalitzades fetes fins ara ).
- Menús amb diferents opcions per triar primers, segons i postres, amb antelació.



## MENÚ A

Amanida de bombons de foie, poma confitada i reducció de Pedro Ximénez  
○  
Coca d'escalivada, germinats i pesto d'anxoves

---

Bacallà amb mousselina de fruita seca i wok de verdures  
○  
Melós de vedella amb salsa de vi merlot i pastisset de patata

---

Brownie amb salsa de pinya i gingebre  
○  
Textures de xocolata, taronja i coco

---

Vins amb DO seleccionats  
Aigües minerals Aqua Bona i Vichy Catalán

Copa de cava Brut Nature

Cafès aràbics

25 € IVA inclòs\*

\*Possibilitat de fer Menú Degustació amb l'increment del 25% del preu del menú

## MENÚ PICA PICA

Al mig de la taula

Kikos garapinyats

Coca de vidre amb:

Pernil ibèric  
Idiazábal i confitura de fruits vermells  
Escalivada i paté d'anxoves

Mini crestes variades  
Les croquetes del Vapor

---

Bacallà amb mousselina de fruita seca i wok de verdures  
○  
Melós de vedella amb salsa de vi merlot i pastisset de patata

---

Brownie amb salsa de pinya i gingebre  
○  
Textures de xocolata, taronja i coco

---

Vins amb DO seleccionats  
Aigües minerals Aqua Bona i Vichy Catalán

Copa de cava Brut Nature

Cafès aràbics

30 € IVA inclòs

\*Possibilitat de fer Menú Degustació amb l'increment del 25% del preu del menú

## MENÚ B

Amanida de brots tendres amb rap allagostat i pate de pebrots

○

Coca de vidre amb mango, ruca i pernil ibèric d'aglà

---

Suprema de llobarro, wok de verdures i agredolç de mostassa i taronja

○

Cuixa de xai farcida d'orellanes i figues amb milfulls de patata i poma

---

Coulant de xocolata i crema anglesa

○

Llençadera de fruites del bosc i gelat de vainilla de Tahití

---

Vins amb DO seleccionats  
Aigües minerals Aqua Bona i Vichy Catalán

Copa de cava Brut Nature

Cafès aràbics

**35 € IVA inclòs**

\*Possibilitat de fer Menú Degustació amb l'increment del 25% del preu del menú

Servit en un marc exclusiu us proposem un menú on l'alquímia entre dolços i salats, àcids i amargants, carns, peixos i verdures, masses i salses, textures i presentacions, tot plegat farà que aquest menú sigui, sens dubte, causa directe de la vostre felicitat.

## MENÚ C. DEGUSTACIÓ

Mos de foie micuit amb pa d'espècies i codonyat

---

Crema de fonoll amb petxina del pelegrí i trompetes de la mort

---

Suprema de llobarro, wok de verdures i agredolç de mostassa i taronja

---

Filet de vedella amb reducció de garnatxa i cebetes glasejades

---

Gin tònic de fruita de la passió

---

Broqueta de fruites selectes amb sopeta de xocolata i menta

---

Vins amb DO seleccionats  
Aigües minerals Aqua Bona i Vichy Catalán

Copa de cava Brut Nature

Cafès aràbics

45 € IVA inclòs