

DIVERSUS

MENÚ PICA-PICA PER A GRUPS

29,00€ (iva inclòs/iva incluido)

Per Picar / Para Picar

Calamars a l'andalusa

Calamares a la andaluza

Plat de croquetes casolanes

Plato de croquetas caseras

"Nachos" amb formatge cheddar picants

"Nachos" con queso cheddar picantes

Talls de pizza

Cortes de pizza

Embotits ibèrics amb pa amb tomàquet

Embutidos ibéricos con pan con tomate

Postres

Sorbet o pastis del dia

Sorbete o pastel del día

Begudes / Bebidas

Aigua, refresc, cervesa o copa de vi (2 per persona)

Agua, refresco, cerveza o copa de vino (2 por persona)

DIVERSUS

MENÚ PER GRUPS / MENU PARA GRUPOS

35,00€ (iva inclòs/iva incluido)

Per a compartir / Para compartir

Daus de tonyina marinats en soja i gíngebre amb guacamole, ceba cruixent i torraderes

Dados de atún marinados en soja y jengibre con guacamole, cebolla crujiente y tostaditas

Amanida amb bunyols de formatge de cabra, gerds, pernil d'ànec i vinagreta de fruita seca

Ensalada con buñuelos de queso de cabra, frambuesas, jamón de pato y vinagreta de frutos secos

Trencadissa d'ous ferrats amb patates i pernil de gla amb oli de tòfona

Rotura de huevos fritos con patatas y jamón de bellota con aceite de trufa

Plat de croquetes casolanes

Plato de croquetas casera

Segons plats a escollir / segundos platos a escoger

Calamarsons saltats amb pernil i espinacs frescos, arròs negre i allioli de llima

Calamarcitos salteados con jamón y espinacas frescas, arroz negro y alioli de lima

Secret ibèric amb parmentier de patata violeta, raïm, manxego, ruca i oli de fines herbes

Secreto ibérico con parmentier de patata violeta, uvas, manchego, rúcula y aceite de finas hierbas

Llom de bacallà amb ratatulle de verduretes amb xoriço ibèric i allioli d'alls tendres

Lomo de bacalao con ratatouille de verduras con chorizo ibérico y alioli de ajos tiernos

Canelons de confit d'ànec amb ceps i pinyons amb beixamel de bolets

Canelones de confit de pato con ceps y piñones con bechamel de setas

Postres

Sorbet de mandarina o llimona o coulant de xocolata

Sorbete de mandarina o coulant de chocolate

Begudes / Bebidas

Vi negre (1 ampolla cada 3 persones)

Vino tinto (1 botella cada 3 personas)

Aigua o refresc (1 per persona) i cafè

Agua o refresco (1 por persona) y café

DIVERSUS

MENÚ PER GRUPS / MENÚ PARA GRUPOS

39,00€ (iva inclòs/iva incluido)

Per picar / Para picar

Coca de verdures escalivades amb formatge de cabra i encenalls de pernil de gla

Coca de verduras escalivadas con queso de cabra y virutas de jamón de bellota

Amanida de colors amb bunyols de brie, salmó fumat i anxoves amb vinagreta de fruita seca

Ensalada de colores con buñuelos de brie, salmón ahumado y anchoas con vinagreta de frutos secos

Trencadissa d'ous ferrats amb patates fregides i foie

Rotura de huevos fritos con patatas fritas y foie

Pop a la gallega amb parmentier suau i allioli de pebre vermell

Pulpo a la gallega con parmentier suave y alioli de pimentón

Segons plats per a escollir / Segundos platos a escoger

Micuit de tonyina amb pesto vermell, trompetes de la mort i puré de carbassa rostida a l'aroma cítric

Micuit de atún a la plancha con pesto rojo, trompetas de la muerte y puré de calabaza asada al aroma cítrico

Secret ibèric amb parmentier de patata violeta amb raïm, manxego, ruca i oli de fines herbes

Secreto ibérico con parmentier de patata violeta con uva, manchego, rúcula y aceite de finas hierbas

Entrecot de vedella amb patates al caliu i pebrots del Padrón

Entrecot de ternera con patatas al caliu y pimientos de Padrón

Calamarçons saltats amb pernil i espinacs frescos, arròs negre i allioli de llima

Calamarcitos salteados con jamón y espinacas frescas, arroz negro y alioli de lima

Postres

Sorbet de mandarina o llimona o coulant de xocolata

Sorbete de Mandarina o limón o coulant de chocolate

Begudes / Bebidas

Vi negre (1 ampolla cada 3 persones)

Vino tinto (1 botella cada 3 personas)

Aigua o refresc (1 per persona) i cafès

Agua o refresco (1 por persona) i cafés

DIVERSUS

MENÚ PER GRUPS / MENÚ PARA GRUPOS

48,00€ (iva inclòs/incluido)

Per picar / Para picar

Tartar de salmó lleugerament fumat amb ceba cruixent, ous de truita de riu i magrana

Tartar de salmón ligeramente ahumado con cebolla crujiente, huevas de trucha y granada

Assortiment d'embotits ibèrics de gla amb pa amb tomàquet

Surtido de embutidos ibéricos de bellota con pan con tomate

Amanida de tomàquets amb ventresca de bonítol, ceba tendra i oli d'arbequines

Ensalada de tomates con ventresca de bonito, cebolla tierna y aceite de arbequines

Pop a la gallega amb parmentier suau i allioli de pebre vermell

Pulpo a la gallega con parmentier suave y alioli de pimentón

Segons plats per a escollir / Segundos platos a escoger

Llom de bacallà amb ratatulle de verdures amb xoriço ibèric i allioli d'all negre

Lomo de bacalao con ratatulle de verduritas con chorizo ibérico y alioli de ajo negro

Rap fresc amb salsa de gamba vermella i ametlles torrades

Rape fresco con salsa de gamba roja y almendra tostadas

Filet de vedella amb salsa de ceps, xips de verdures i espàrrecs bladers

Solomillo de ternera con salsa de ceps, chips de verduras y espárragos trigueros

Milfulls de magret d'ànec amb foie, poma caramel·litzada i bouquet de ruca amb pamesà

Milhojas de magret de pato con foie, manzana caramelizada y bouquet de rúcula con parmesano

Postres/Postres

Coulant tebi de xocolata amb gelat de vainilla

Coulant tibio de chocolate con helado de vainilla

Begudes / Bebidas

Vi negre A (1 ampolla cada 3 persones)

Vino tinto A (1 botella cada 3 personas)

Aigua o refresc (1 per persona) i cafès

Agua o refresco (1 por persona) i cafés