



MENUS GRUP (5 plats a escollir)

Menús mínim 15 persones – Reserva Prèvia

La taula ha de fer el mateix menú

5 dies abans indicar pica pica i segons plats

Plats de Pica Pica a Escollir

Bastons de Full amb Fruits Secs i Llavors

Cullereta de Botifarra de Perol Cruixent amb Puré de Pruna i Airbag de Patata

Les Nostres Patates Braves

Croquetes de Rostit Casolanes

Assortit d'Embotits de la Casa amb Coca de Pa amb Tomàquet

Pollastre Cruixent amb Picada aromàtica i Maionesa de Mostassa i Soja

Torradeta amb Ou de Guatlla i Parmentier de Patata i Tòfona

Escopinyes al Natural amb Oli de Cítrics

Tastet de Fideuà

Daus de Salmó Marinat amb Vinagreta de Soja i Mel

Calamars a la Romana

Torrada amb Escalivada

Musclos Buxot a la Brasa a l'Oli de Nyores

Brotxeta d' Assortit de Botifarres de Can Martri

Platet de Carpaccio de Porc amb Vinagreta de Pinyons i Verduretes

Amanides individuals a escollir (la mateix amanida per taula):

Tomàquet Cor de Bou amb Ventresca

Amanida amb Formatge de Cabra

Amanida amb Pèsols i Tallarines de Sèpia

*** Suplement de plat de pica pica (+2 €) ***

MENU 1 : 28 €

Plat de Segon a Escollir

Galta Duroc Farcida de Parmentier de Patata amb Salsa de Pinyons i Panses

o

Lluç a la Planxa amb Verduretes i Oli de Lima i Gíngebre

MENU 2 : 30 €

Plat de Segon a Escollir

Melós de Vedella amb Parmentier de Patata i Bolets

o

Filet de Corball a la Planxa en Llit de Verduretes a la Brasa i Oli de Nyores

MENU 3 : 32 €

Plat Segon a Escollir

Graellada de Carn Brasa : Xai, Botifarra i Cansalada

o

Filet de Corball a la Planxa en Llit de Verduretes a la Brasa i Oli de Nyores

MENU 4 : 35 €

Plat de Segon a Escollir

Carré de Xai al Forn amb Carxofa i Patata a l'Oli Verge

o

Suquet de Peix de Costa

Postres

Les Nostres Postres Elaborades

o

Pastís de Celebració (gust a escollir) (suplement +2€)

Bodega

Aigües, Vi DO Penedès SUMARROCA, Refresc o Cervesa

Copa de Cava Brut Nature i Cafès