

# NADAL 2018

## MENUS PER A GRUPS

### MENÚ nº1

#### PICA-PICA:

- CULLERA DE TONYINA VERMELLA, AMB GUACAMOLE I KIKOS
- CROQUETES DE CARN D`OLLA
- COCA AMB ESCALIVADA I FORMATGE DE CABRA GRATINAT AMB VINAGRETA DE PINYONS
- CASSOLETA DE MUSCLOS AL VI BLANC
- COCA DE VIDRE TORRADA, AMB TOMÀQUET I OLI VERGE D`OLIVA

#### 2on. PLAT A ESCOLLIR

- MORRO DE BACALLÁ CONFITAT A BAIXA TEMPERATURA, AMB CREMA DE CALÇOTS, XIPS DE CARXOFES I PERNIL
- JARRET DE VEDELLA AMB PURÉ DE PATATES TRUFAT I XIPS DE TUBÈRCLES

#### POSTRE

- CREMA CATALANA "DIFERENT", AMB COMPOTA DE POMA I GELAT DE CARMEL SALAT

#### BODEGA

- VI BLANC INVITA (D.O. ALELLA)
- VI NEGRE SOLAR DE LIBANO CRIANÇA (D.O.C. RIOJA)
- AIGÜES, CERVESAS I REFRESCOS
- CAFES I INFUSIONS

**38€ PAX (IVA Inclòs)**

# MENÚ nº2

## PICA-PICA

-DAUS DE SALMÓ FUMAT AMB CREMA FRESCA I GERMINATS

-CROQUETES DE GAMBES VERMELLES

-LLAGOSTINS EMBOLICATS EN PASTA BRICK I ALFÀBREGA, ACOMPANYATS  
DE ROMESCO

-MUNTADET DE PA AMB TOMÀQUET I PERNIL IBÈRIC DE GLA

-CASSOLETA D' ESCOPINYES I CARXOFES EN SALSÀ VERDA

## 2on. PLAT A ESCOLLIR

-TATAKI DE TONYINA VERMELLA, AMB WOK DE VERDURES I SALSÀ  
TERIYAKI

O

-FILET DE VEDELLA PLANXA, AMB SALSÀ D' OPORTO I FOIE, ACOMPANYAT  
DE POMA I PATATA DELFINESA

## POSTRE

-COULANT DE XOCOLATA NEGRA, AMB SORBET DE MANDARINA

## BODEGA

-VI BLANC INVITA (D.O. ALELLA)

-VI NEGRE SOLAR DE LIBANO RESERVA (D.O.C. RIOJA)

-AIGÜES MINERALS, CERVESA I REFRESCOS

-CAFES I INFUSIONS

**49€ PAX (IVA Inclòs)**