

MENUS DE CELEBRACIONS

PICA – PICA

Cremós de Guacamole amb natxos de patata

Barqueta de cranc a la Donostiarra

Salmó curat a casa amb torradetes

Esqueixada de bacallà amb Romesco

Calamarsets a l'Andalusa

Croquetes de pernil fetes a casa

PLATS PRINCIPALS (a escollir)

Supremes d'orada gratinada amb parmesà i llit de trinxat de la Cerdanya

Daus de salmó amb carbonara de ceba tendra i verduretes cruixents

Arròs caldós amb cloïsses i llagostins

Melós de vedella amb el seu cremós de patata al romaní

Filet de porc albardat amb cansalada, patata violeta i escal·lònies caramel·litzades

PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Pastisset de mousse de xocolata blanca amb fruits de la passió

ó

Pastís *Sacher*

CELLER

Vi Blanc : Blanc de Blancs de Castillo Peralada (D.O. Empordà)

Vi Negre : 3 Fincas de Castillo Peralada (D.O. Empordà)

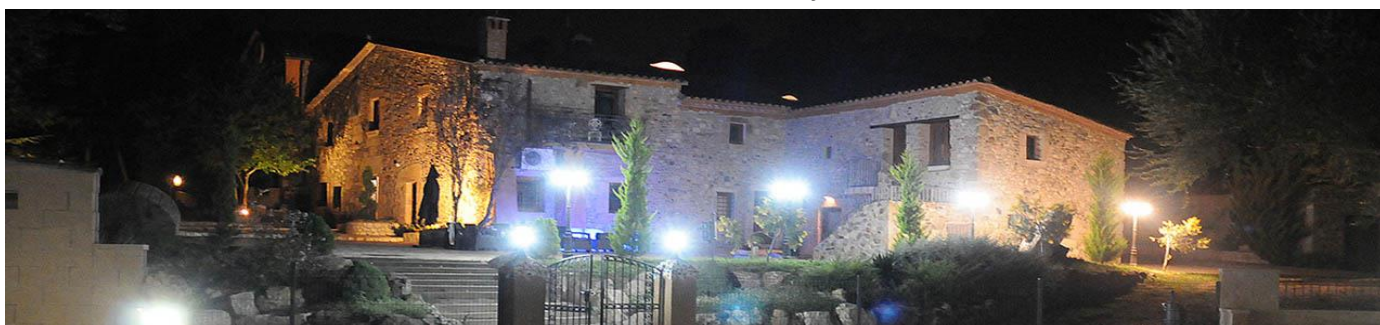
Cava: Castell de Peralada Brut Reserva (D.O. Cava)

Aigües minerals i cafè

42 € per persona / IVA Inclòs

Inclòs: *Entrant pica-pica , plat principal i pastís de celebració.*

Vins, cava amb D.O i cafès.



MENUS DE CELEBRACIONS

PICA – PICA

Sangria de maduixes amb escuma de 7 Up
Pernil Ibèric amb pa de coca amb tomàquet
Salmó curat a casa amb torradetes
Barqueta de cranc a la Donostiarra
Mini - hamburgueses amb formatge brie i ceba fondejada
Croquetes de pernil ibèric fetes a casa
Llagostins cruixents amb salsa de romesco

PLATS PRINCIPALS

Filet de llobarro sobre llit d'albergínia a la llenya i salseta suau d'anxoves
ó
Entrecotte de vedella a la graella, patata pont-neuf i salsa de mostassa antiga
ó
Bombó cruixent d'ànec melós i foie amb peres confitades
ó
Calamars farcits d'espínacs amb cremós d'avellanes i formatge fresc

PASTÍS DE CELEBRACIÓ

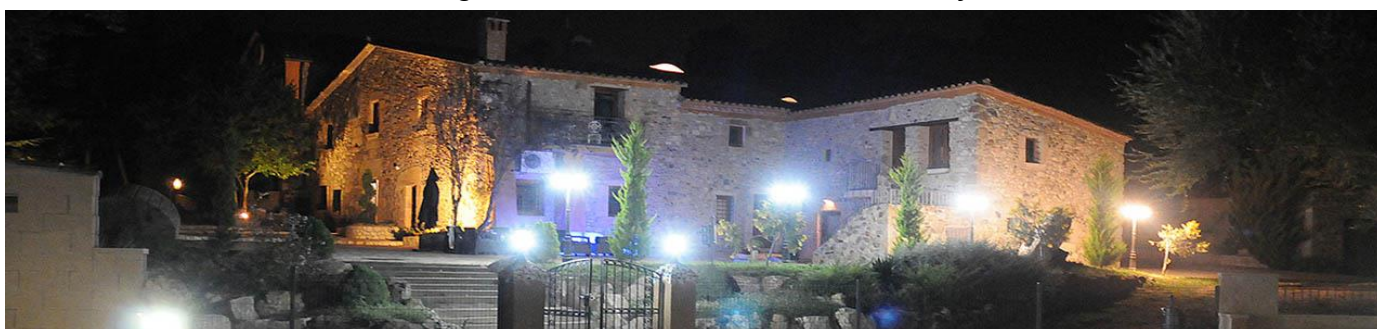
Pastisset de mousse de xocolata blanca amb fruits de la passió
ó
Pastís *Sacher*

CELLER

Vi Blanc: Blanc de Blancs de Castillo Perelada (DO. Empordà)
Vi negre: 3 Fincas de Castillo Perelada (D.O. Empordà)
Cava: Castillo de Perelada Brut Reserva (DO. Cava)
Aigües minerals i cafè

46 € per persona / IVA Inclòs

Inclòs: *Entrant pica-pica , plat principal i pastís de celebració.
Aigües minerals, vins, cava amb D.O. i cafès.*



MENUS DE CELEBRACIONS

PICA – PICA

Sangria de maduixes amb escuma de 7 up
Pernil Ibèric amb “pa amb tomàquet”
Salmó curat a casa amb torradetes
Carpaccio de vedella amb Pesto Genovès i encenalls de parmesà
Foie mi-cuit amb melmelada de ceba
Mini - hamburgueses amb brie i ceba fondejada
Pop a Feira amb cremós de patates
Croquetes de pernil ibèric fetes a casa
Llagostins cruixents amb salsa de romesco
Cloïsses al vapor amb pernil i pinyons

PLATS PRINCIPALS (a escollir)

Suprema de turbot al “ all cremat “ amb patates
Suquet de rap amb cloïsses, llagostins i escamarlans
Filet de bou albardat al grill, cremós de trompetes de la mort
Costellam de xai lacat amb gingebre, peres caramel·litzades

PRE- POSTRE

Carpaccio de pinya caramel·litzada amb xarrup de cítrics

PASTÍS DE CELEBRACIÓ

Pastisset de mousse de xocolata blanca amb fruits de la passió

ó

Pastisset d’”spéculoos” (galetes belgues) i cremós de vainilla

CELLER

Vi blanc: Blanc de Blancs de Castillo Perelada (D.O. Empordà)

Vi negre: 3 Fincas de Castillo Perelada (D.O. Empordà)

Cava: Castell de Perelada Brut Reserva (DO. Cava)

Aigües minerals i cafè

50 € per persona / IVA Inclòs

*Inclòs: Entrant pica-pica , plat principal i pastís de celebració
Aigües minerals, vins , cava amb D.O. i cafès.*

