

Para cualquier variación o añadir platos de temporada no incluidos en estos menús, no duden en contactar.

Menú de Grupo 1

Pica-pica

Mejillones al horno de leña
Croquetas de cocido catalán con mayonesa de pimienta
Tortilla de judías del “ganxet” con butifarra negra
Huevos de Palou con foie de pato patatas y trufa

Pan de coca tostado con tomate

Segundos a escoger

Confit de pato con escalivada
Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de setas
Dorada o lubina a la brasa con verduritas o al horno

Postre a elegir

Pastel de cuajada con caramelo
Chucho de crema con helado de canela

Bebidas

Aguas minerales
Vino tinto Ennak D.O Terra Alta. (garnacha, cariñena y tempranillo)
Vino blanco Ennak D.O Terra Alta (garnacha y macabeo)
Cafés

Precio por persona 59.50 € IVA incluido

*Para cualquier variación o añadir
platos de temporada no incluidos en
estos menús, no duden en contactar.*

Menú de Grupo 2

Pica-pica

Tártar de salmón con aguacate y huevos de salmón
Jamón Ibérico de bellota gran reserva Arturo Sánchez
Anchoas del Cantábrico
Pulpo a la gallega

Pan de coca tostado con tomate

Segundos a escoger

Espalda de cordero al horno
Cola de buey con trompetas de la muerte
Dorada o lubina a la brasa con verduritas o al horno

Postre a elegir

Helado de turrón con chocolate caliente y crema de vainilla
Brownie con helado de biscuit
Chucho de crema con helado de canela

Bebidas

Aguas minerales
Vino blanco Raventós Clásico, pasa blanca. D.O. Alella
Vino tinto Basagoiti crianza 2016(tempranillo). D.O. Rioja
Cafés

Precio por persona 71 € IVA incluido

Para cualquier variación o añadir platos de temporada no incluidos en estos menús, no duden en contactar.

Menú de grupo 3

Pica-pica

Carpaccio de gambas de Palamós
Jamón Ibérico de bellota gran reserva Arturo Sánchez
Foie de pato micuit del Trabuc
Chipirones de la costa salteados o rebozados
Mejillones al horno de leña

Coca tostada con tomate

Segundos a escoger

Pierna o espalda de cabrito al horno
Rodaballo a la brasa con verduritas, al horno o al ajo hilado
Solomillo de ternera con salsa de colmenillas o de trufa

Postre a elegir

Helado de turrón con chocolate caliente y crema vainilla
Fresitas del bosque con crema catalana

Bebidas

Aguas minerales
Vino blanco Sant Bru D.O. Montsant (chardonnay y garnacha blanca)
Vino tinto Vizcarra. D.O. Ribera del Duero (tinta fina)
Cafés

Precio por persona 92.80€ IVA incluido

Se realizarán estos menús por grupos superiores a 10 personas. Se deben confirmar los comensales 3 días antes. En caso de anulación de comensales el mismo día de la celebración, no se descontarán de la factura. Se deberá realizar la reserva adelantando un 25% del total mediante transferencia, tarjeta bancaria o efectivo en nuestras instalaciones.

*Los menús especiales para celíacos, diabéticos, etc., deben avisarse al hacer la reserva.