

## MENU PER EMPRESES 2022

### **CÒCTEL**

Torrades de pernil ibèric amb confitura de tomàquet i oli de tòfona

Crema de xirivia i poma amb caviar d'arbequina

Tartaletes d'albergínia escalivada, formatge feta, tomàquet i pinyons

Culleretes de salmó marinat a l'anet amb alvocat i coulis de mango

Llagostins en fil de patata cruixent i romesco

Kofta de xai amb salsa de iogurt grec

Brie arrebossat amb blat de moro cruixent i xarop de fruites del bosc

Mini brioxos farcits de "pulled pork" a la barbacoa amb ceba vermella encurtida i cogombrets

Assortit de "macarons"

Dolços de Nadal

#### Celler

Vi Blanc: Hermanos Lurton Verdejo D.O. Rueda

Vi Negre: Finca Cuco D.O. Monsant

Cava: Perelada Blue Festival D.O. Cava

49€

\*Refrigeris, cervesa, cafés i infusions incloses al menú. IVA inclòs.

\*\*Taula d'altèrgens disponible. Consulti amb el personal de l'hotel.