

Aperitiu 1

Assortit d'embotits bèrics i pa amb tomàquet
 Salmó marinat a l'anet amb avocat i coulls de mango
 Tartaletes forades d'albergínia escaldada, formatge feta, tomàquet i pinyons
 Croquetes de branzado de bocallà
 Mini brioxos farcits de pulled pork a la barbacoa amb cebo encortida i cogombrets
 Gnocchi de patata, crema de carbassa al gorgonzola i nous

21€

Aperitiu 2

Tartaletes de peïll ibèric amb confitura de tomàquet i oli de Tàlora
 Crema de xivris i poma amb caviar d'arbecuina
 Llagostins amb cruïxen de patata i salsa romesco
 Culleretes de pop a la planxa amb pa mentit de nyores
 Kofia de xai amb salsa de jogurt grec
 Brie amb bossal amb blat de moro cruïxen i coulls de fruites del bosc
 "Tiraci o" d'aroda a l'estil del Perú amb blat de moro

26€

Pral.1

Filet de porc al whisky amb patates fregides
 ó
 Suprema de luç en verda

21€

Pral.2

Cuixa d'orec confrat amb peres al caramel
 ó
 Filet de corball arròs amb coco i mojo verd

23€

Pral.3

Filet de bou a la crema de ceps amb gratin dauphinois
 ó
 Llom de bacallà a la bescaina amb llagostins

28€

Postres 1

Carroaccio de pinya cocada

5,5€

Postres 2

Tronc de Nadal

6€

Postres 3

Tiramisú casolà

7€

INFORMACIÓ ADICIONAL

*Fes el menú a la teva mida! Escull una opció d'aperitiu, una carn o un peix i un postre.
 ** L'aperitiu ha de ser el mateix per tothom. Cellar, refrigeris, cervesa, café i infusions inclosos al menú. IVA Inclòs.
 ***Begudes incloses durant el servei. Tarifa hora extra a sala: 10€/persona (Aigua+café+refrigeris+cervesa).
 ****Barra lliure des de 25€/pax (2 hores). Consulta suplement per més hores.
 *****Taula d'al·lèrgens disponible.

V. Blanc: Hermona Litan Verdejo 100% Queda
 V. Negre: Uceda Curo 100% Verano
 Cava: Telerada d'el Festival 100% Cava

Pack de benvinguda a terrassa (copa de cava, xips, olives i ametlles): 10€/persona