

SAN JUAN a la MESA



MENÚ

23 JUNIO 2026

MENÚ

Aperitivo

NIGIRI DE PAPADA MARINADA
CON SALSA TERIYAKI

*

Entrante

CARPACCIO DE GAMBA ROJA
DEL MEDITERRÁNEO CON
HELADO CREMOSO DE
TOMATES MADUROS

*

Principal

TATAKI DE TERNERA MARINADA
CON CHUTNEY DE MELOCOTÓN
DEL ORDAL Y PICADA FRESCA
DE VERDURAS

*

Postre

PERITA DE SAN JUAN ASADA
CON MIEL, AZAFRÁN Y
HELADO DE CARQUIÑOLIS

*

Dulce tradicional

COCA DE SANT JOAN



BODEGA



Copa de bienvenida

CAVA ROSADO

*



Vino blanco

ERMITA D'ESPIELLS
D.O. PENEDÈS

*



Vino tinto

MAS COLLET
D.O. MONTSANT

*



Cava

JUVÉ & CAMPS
CINTA PÚRPURA
BRUT RESERVA



90€

POR PERSONA
MENÚ Y MARIDAJE INCLUIDO

SAN JUAN a la MESA

MENÚ VEGANO

23 JUNIO 2026

MENÚ

Aperitivo

NIGURI DE MANGO
CON SALSA TERIYAKI
sésamo, soja

*

Entrante

CARPACCIO DE CALABACÍN
Y VERDURAS DE LA HUERTA
CON HELADO CREMOSO
DE TOMATES MADUROS

*

Principal

TATAKY DE SEITÁN
CON CHUTNEY DE MELOCOTÓN
DEL ORDAL Y PICADA FRESCA
DE VERDURAS

*

Postre

CULANT VEGANO
CON HELADO DE COCO
gluten

*

Fruta

DAUS DE FRUTA MARINADA

BODEGA



Copa de bienvenida
CAVA ROSADO

*



Vino blanco
ERMITA D'ESPIELLS
D.O. Penedès

*



Vino tinto
MAS COLLET
D.O. MONTSANT

*



Cava
JUVÉ & CAMPS
CINTA PÚRPURA
BRUT RESERVA



70€

POR PERSONA
MENÚ Y MARIDAJE INCLUIDO





SAN JUAN

a la

MESA



MENÚ INFANTIL

23 JUNIO 2026



Aperitivo

Gaspacho de fresa



Brochetas de mini mozzarella y tomates cherry
con pesto casero



Principal

Langostinos rebozados
con salsa kétchup casera



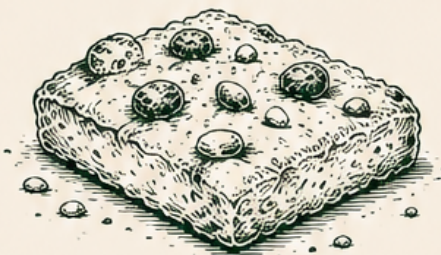
Postre

Helado de chocolate y fresa



Dulce tradicional

Coca de San Juan



45€

POR PERSONA

