

MENÚ PICA-PICA

ENTRANTS FREDS

Pa de coca amb tomàquet amb pernil Duroc 100% Batallè
Amanida Caprese amb mozzarella de búfala i oli d'alfàbrega

ENTRANTS CALENTS

Mini caneló de pasta fresca amb beixamel de foie
Terrina de brandada de bacallà amb torradetes i melmelada de tomàquet
Gambes i escamarlans

SEGONS A ESCOLLIR

Mitjana de vedella de Girona a la brasa de carbó de 300 gr amb guarnició
Secret a la brasa amb salsa ximixurri
Cuixa d'ànec al forn amb reducció de ratafia Russet i parmentier
Estatlla de xai al forn amb la seva bresa (Supl. 4€)
Suquet de rap, gambes, escamarlans i musclos
Orada a la brasa amb verdures fresques de l'hort
Sashimi de salmó marinat amb ous de truita, esferes de mango i tocs de maionesa de wasabi
Paella de gamba vermella, calamarcets i musclos (mínim 2 persones)
Paella mar i montanya (mínim 2 persones)
Paella del senyoret de panxeta cuïta a baixa temperatura i gambes amb tocs d'all i oli suau (mínim 2 persones)

LA NOSTRA CARN A LA BRASA

Cuixa de pollastre
Galtetes de porc
Palpissos de xai
Botifarra de perol

Botifarra de pagès
Xurrasco
Conill

POSTRES

Brownie d'avellanes amb xocolata calenta i gelat de turró
Pastís de pastanaga amb crema de formatge i avellanes
Babà al ron amb nata i pols de festuc
Sorbet d'aranyons o de mango
Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata
Mel i mató amb anous
Fruita; poma, meló, nectarina o taronja
Carpaccio de pinya amb gelat de coco
Iogurt grec natural amb melmelada de maduixa
Tiramisú clàssic
Pastís mousse de llimona

Preu: 42 (IVA inclòs) CAFÈ NO INCLÒS

Els menús han de ser taula completa. Inclou primer plat, segon plat, postres, pa, ampolla vi cada 3 persones i aigua.
Les persones amb intoleràncies o al·lèrgies alimentaries consulteu al nostre personal.
NO ES COBRARA INDIVIDUALMENTALS GRUPS SUPERIORS DE 8 PERSONES.