

MENÚ GRUPS I EMPRESES MENÚ GRUPOS Y EMPRESAS



APERITIUS / ENTRANTS APERITIVOS / ENTRANTES

BRAVES DE CAL DURAN AMB EL SEU TRIO DE SALSES
BRAVAS DE CAL DURAN CON SU TRÍO DE SALSAS

CROQUETES DE GALTA DE PORC IBÈRIC, FORMATGE DE PARMESÀ I YUCA FREGIDA
CROQUETAS DE CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO, QUESO DE PARMESANO Y YUCA FRITA

FOCACCIA DE PERNIL IBÈRIC I FORMATGE DE LA TORTA DEL CASAR..
FOCACCIA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE LA TORTA DEL CASAR.

TATAKI DE SALMÓ MARINAT AMB PINYA BRASSEJADA I MANTEGA D'AMETLLES (1 plat per 4 PAX)..
TATAKI DE SALMÓN MARINADO CON PIÑA BRASEADA Y MANTEQUILLA DE ALMENDRAS (1 plato por 4 PAX).

CARPACCIÓ DE POP AMB ESCORÇA DE PORC IBÈRIC (1 plat per 4 PAX).
CARPACCIO DE PULPO CON CORTEZA DE CERDO IBÉRICO (1 plato por 4 PAX).



SEGON A ESCOLLIR/ SEGUNDO A ESCOGER

GALTA DE VEDELLA AMB PARMENTIER TRUFADA I FOIE
CARRILLERA DE TERNERA CON PARMENTIER TRUFADA Y FOIE

LLOM DE LLOBARRO SALVATGE ROSTIT AMB RISOTTO DE BLAT I PARMESÀ
LOMO DE LUBINA SALVAJE ASADO CON RISOTTO DE TRIGO Y PARMESANO

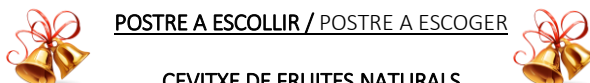
MEDALLÓ DE SECRET IBÈRIC A BAIXA TEMPERATURA AMB CREMA DE FONGS I AVELLANES
MEDALLÓN DE SECRETO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA CON CREMA DE HONGOS Y AVELLANAS

LLOM DE BACALLÀ AMB CREMA D'IDIAZABAL I ESPÀRRECS TRIGUEROS
LOMO DE BACALAO CON CREMA DE IDIAZABAL Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS



DIGESTIU / DIGESTIVO

XARRUP DE SORBET DE LLIMONA I CAVA
CHUPITO DE SORBETE DE LIMÓN Y CAVA



POSTRE A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

CEVITXE DE FRUITES NATURALS
CEVICHE DE FRUTAS NATURALES

SEMIFRED DE MANGO I COCO AMB SALSA DE GERDS
SEMIFRIO DE MANGO Y COCO CON SALSA DE FRAMBUESA

BROWNIE MICUIT DE XOCOLATA AMB MATO I PRALINÉ D'AMETLLES
BROWNIE MICUIT DE CHOCOLATE CON MATO Y PRALINÉ DE ALMENDRAS

COULANT DE XOCOLATA BLANCA
COULANT DE CHOCOLATE BLANCO

RESSOPÓ / RESOPÓN

MINI GIN TÒNIC EN TEXTURES AMB LIMA CONFITADA
MINI GIN TÓNIC EN TEXTURAS CON LIMA CONFITADA

PREU / PRECIO 35€ Persona.
Beguda no inclosa / Bebida no incluida

