

M E N Ú G R U P S 1

Entrants per a compartir

Croquetes de pollastre rostit

Coca torrada amb tomàquet

Amanida Provençal (enciams, pernil, raves, ou de guatlle, tomàquet i xampinyons)

Canelons de verdures amb pasta fresca , pesto, tomàquet confitat, pomesà

Ous trencats amb patates i pernil de glà

Segons plats a escollir:

Caneló de cua de bou amb beixamel trufada

Costella de porc "Duroc" adobada i cuinada a baixa temperatura amb parmentier de patata

Calamarcets amb ceba confitada i favetes baby

Arròs de peix i marisc

Postre a escollir

Pastís de formatge

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Tarojna cremada amb mel i nous

Coca amb crema i pinyons

Bodega

Vi blanc i negre Petit Almodí D.O Terra Alta

(Una ampolla per a cada 3 persones)

Minerals i pa inclosos

52 €
(10% Iva inclòs)

M E N Ú G R U P S 2

Entrants per a compartir

Croquetes de rostit

Coca torrada amb tomàquet

Canelons de verdures amb pasta fresca, pesto, pinyons parmesà amb tomàquet confitat

Amanida de tomàquets de proximitat amb ventresca de tonyina i la seva vinagreta

Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica

Tàrtar de salmó marinat amb alvocat i mango

Segons plats a escollir:

Calamarcets amb ceba confitada i favetes baby

Costella de porc "Duroc" adobada i cuinada a baixa temperatura amb parmentier de patata

Suprema de llobarro al forn amb patates

Filet de vedella amb salsa de Porto i fruits vermells

Arròs de peix i marisc

Postre

Pastís de celebració a escollir: Mousse de llimona o trufa, Massini, coca de full amb nata i fruites o a escollir de la nostra carta

Bodega

Vi blanc Petit Almodí (D.O Terra Alta)

Vi negre Mas Collet (D.O Montsant), Cabernet sauvignon, carinyena

Cava Casa Ravella (Una ampolla per a cada 3 persones)

Minerals i pà inclosos

Licors i refrescos a part

62 €
(Iva inclós)