

MENÚ 44 €

PRIMERS / PRIMEROS

Crema de crustacis amb cua de llagostins i crostons de pa
 Crema de crustáceos con cola de cigalas y picatostes de pan

Tartar de tonyina amb alvocat, poma verda, caviar d'arengada i torradetes
 Tartar de atún con aguacate, manzana verde, caviar de arenque y tostaditas

Amanida tèbia amb bolets de temporada, tomàquet cirera, crostonets de pa i
 vinagreta de pernil ibèric
 Ensalada tebia con setas de temporada, tomate cereza, picatostes de pan y vinagreta
 de jamón ibérico

SEGONS / SEGUNDOS

Filet de vaca rossa amb saltat de verdures de temporada i salsa de ceps
 Filete de vaca rubia con salteado de verduras de temporada y salsa de boletus

Filets de rap amb saltat de verdures juliana i salsa de gambes
 Filetes de rape con salteado de verduras juliana y salsa de gambas

Melós de vaca rossa al vi negre amb puré de patata trufat i cruixent de pasta wonton
 Meloso de vaca rubia al vino tinto con puré de patata trufado y crujiente de pasta wonton

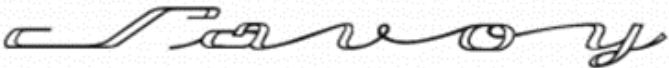
POSTRES / POSTRES

Pastís de formatge amb sorbet de gerds
 Pastel de queso con sorbete de frambuesa

Coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla
 Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

Gelat de coco amb cremós de mango
 Helado de coco con cremoso de mango

Begudes: aigua i vi. Cafè o infusió - *Bebidas: agua y vino. Café o infusión*
 Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*



CONDICIONS / CONDICIONES

Menús prèvia concertació.

Menús previa concertación.

A triar un primer, un segon i postres.

A escoger un primero, un segundo y postres.

Ens han de confirmar la relació de plats, intoleràncies, al·lèrgens i-o preferències alimentàries com a molt tard 72 hores abans de l'esdeveniment.

Nos han de confirmar la relación de platos, intolerancias, alergias i-o preferencias alimentarias como muy tarde 72 horas antes del evento.

Es permetrà una reducció de fins el 10% en el nombre de comensals amb una antelació mínima de 72 hores abans de l'esdeveniment. Qualsevol altra reducció no modificarà el pressupost.

Se permite una reducción de hasta el 10% en el número de comensales con una antelación mínima de 72 horas antes del evento. Cualquier otra reducción no modificará el presupuesto.

L'establiment es reserva el dret de demanar una paga i senyal, així com el pre pagament de la totalitat del grup 48h abans de l'esdeveniment.

El establecimiento se reserva el derecho de pedir una paga y señal, así como el prepago de la totalidad del grupo 48h antes del evento.

Consulteu possibles vins de la carta amb suplement.

Consultar posibles vinos de la carta con suplemento.

Possibilitat de dur a terme el servei en saló privat (sotmès a disponibilitat).

Posibilidad de llevar a cabo el servicio en salón privado (sujeto a disponibilidad).

Obert de dilluns a diumenge, festius inclosos, per a grups concertats (mín. 15 persones).

Abierto de lunes a domingo, festivos incluidos, para grupos concertados (mín. 15 personas).

**Contacte i reserves: peninsular@novarahotels.com-
972.20.38.00**

