

MENÚ PEIXATERIES VELLES

PRIMERS / PRIMEROS

Crema de pèsols amb tartar de gambes i oli de pipes
Crema de guisantes con tartar de gambas y aceite de pipas

SEGONS / SEGUNDOS

Tataki de tonyina amb puré de pastanaga, oli de verdures i reducció de soja
Tataki de atún con puré de zanahoria, aceite de verduras y reducción de soja

POSTRES / POSTRES

Sopa de xocolata blanca amb cremós de xocolata negra i fruits vermells
Sopa de chocolate blanco con cremoso de chocolate negro y frutos rojos

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

27€/persona IVA inclòs

MENÚ PRINCESA

PRIMERS / PRIMEROS

Timbal de verdures escalivades amb anxoves, olivada i torradetes
Timbal de verduras escalivadas con anchoas, olivada y tostaditas

SEGONS / SEGUNDOS

Filet d'orada amb blat saltat amb verduretes, cruixent de ceba i oli de julivert
Filete de dorada con trigo salteado con verduritas, crujiente de cebolla y aceite de perejil

POSTRES / POSTRES

Infusió de fruits vermells amb cremós de formatge fresc i crumble
Infusión de frutos rojos con cremoso de queso fresco y crumble

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

27€/persona IVA inclòs

MENÚ PEDRA

PRIMERS / PRIMEROS

Amanida de brots vegetals amb formatge manxec, nous,
vinagreta de tomàquet concassé i farigola
*Ensalada de brotes vegetales con queso manchego, nueces,
vinagreta de tomate concassé y tomillo*

SEGONS / SEGUNDOS

Vedella cuita a baixa temperatura amb bolets
Ternera cocinada a baja temperatura con setas

POSTRES / POSTRE

Brownie de xocolata i nous amb gelat de vainilla i coulis de cacau
Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla y coulis de cacao

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

27€/persona IVA inclòs



CONDICIONS / CONDICIONES

Menús prèvia concertació.

Menús previa concertación.

Un sol menú per esdeveniment, no es poden fer diferents menús. Ens han de confirmar el menú triat com a molt tard 72 hores abans de l'esdeveniment.

Un solo menú por evento, no se pueden realizar diferentes menús. Nos han de confirmar el menú escogido 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.

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).