

MENÚ 29 €

PRIMERS / PRIMEROS

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

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

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

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

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

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

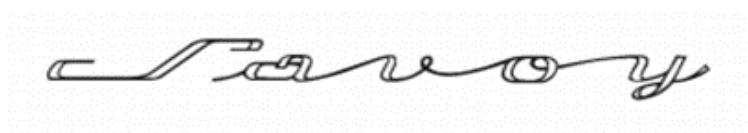
POSTRES / POSTRES

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

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

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 caca

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**

