

MENÚ Nº 1

Plat degustació d'entrants individual

Pernil Ibèric , pa de coca amb tomàquet,
Cassoleta de fideuà individual
, calamars a la romana, croquetes de carn d'olla, ,
endívies amb cigarret de salmó fumat farcit
i cullereta de carpaccio de bacallà amb olivada negra

**

2º Plat a escollir

Morro de bacallà amb sanfaineta i llagostins

O

Entrecotte de vedella al gust
(roquefort, pebre, ceps o brasa)

**

Postre combinat

(Pinya cremada amb gelat i reposteria)

**

Cafes i xarrups

**

Celler

D.O. Penedes Blanc Terranova

D.O. Costers del Segre negre Terranova

Cava Codorniu

Aigües

Preu: 35 €/ persona (IVA inclòs)

MENÚ Nº 2

Aperitiu pel mig de la taula

Broquetes amb llagostins amb romesco (2 / persona)

Pernil Ibèric amb pa de coca amb tomàquet

Pastes salades gratinades

**

1er Plat

Suprema d'Orada amb fons de salsa d'escalibada i
xips d'espínacs

**

2on Plat

Palpiton de llom (llom farcit) amb verdures i bolets

**

Carpaccio de pinya cremada amb gelat

**

Cafes

**

Celler

D.O. Costers del Segre negre Terranova

Cava Codorniu

Aigües

Preu: 38 €/ persona (IVA inclòs)

MENÚ Nº 3

Aperitiu

(pel mig de la taula) 1 Plat per cada 3 pax

Pernil Ibèric

Pa de coca amb tomàquet

Calamars a la romana

Pop a la gallega

Cassoleta de fideuà individual

Broquetes de llagostins amb romesco

Salmó fumat

Croquetes casolanes

**

2on plat a escollir al moment

Rap a la marinera

O

Entrecotte de vedella al gust

(pebre, ceps, roquefort o brasa)

*

Postre o PASTÍS ¿?

*

Cafes i licors

CELLER

D.O Penedés Blanc Terranova

D.O costers del segre negre Raimat

Cava brut Codorniu

Aigües minerals

PREU : 45 € (IVA inclòs)

MENÚ Nº 4

Per picar:

Pernil amb pa de coca amb tomàquet

*

1er plat

Tronquet de lluç a l'allet amb pebrots del piquillo
(o amb ceba confitada i tomàquet concassé)

*

2on plat

Jarret de xai rostit i confitat amb patates panadera

*

Crema catalana amb gelat de turró

*

Cafes i licors

CELLER

D.O. Penedès Negre Pla de la Creu

Cava brut Codorniu

Aigües minerals

PREU: 45 € / persona

I.V.A. inclòs

MENÚ Nº 5

Entrant:

*Crema de carxofes trufada amb cruixents de pernil
de gla*

*

1er plat

Filet de llobarro sobre un llit de salsa marinera suau
amb
verdures en tempura

*

2on plat

Confit d'ànec amb salsa d'Oporto i puré de
castanyes

*

Panacota amb coulis de maduixa i fruits vermells

*

Cafes i licors

CELLER

D.O. Penedès Negre Pla de la Creu

Cava brut Codorniu

Aigües minerals

PREU: 50 € / persona

I.V.A. inclòs

MENÚ Nº 6

Entrant:

*Crema de carbassa amb gambes i botifarra negra
cruixent*

*

1er plat

Medallons de rap amb crema de bolets i xips
d'espínacs

*

2on plat

Llaminera (filet de porc) rostit amb prunes, panses i
pinyons

*

Tiramisú amb figues

*

Cafes i licors

CELLER

D.O. Penedès Negre Pla de la Creu

Cava brut Codorniu

Aigües minerals

PREU: 50 € / persona

I.V.A. inclòs

MENÚ Nº 7

Entrant:

Cremós de marisc amb llagostins i oli de ciboulette

*

1er plat

Turbot al forn amb patata i ceba amb aroma de fonoll

*

2on plat

Entrecotte de vedella amb un saltejat bolets i pebrots
del padró

*

Mil fulls amb mató i codony cremat per sobre

*

Cafes i licors

CELLER

D.O. Penedès Negre Pla de la Creu

Cava brut Codorniu

Aigües minerals

PREU: 55 € / persona

I.V.A. inclòs

MENÚ Nº 8

Pernil ibèric

(pel mig de la taula)

Aperitius individuals 3 passes

Broxette de llagostí amb romesco (2)

Foie (micuit) a la sal amb tapenade d'olives

Amanida de seitons marinats amb formatge fresc

Timbal de pop

**

A escollir al moment

Supremes de llobarro amb fruits del mar

O

Medallons de filet a les tres salses

**

Tiramisú i xocolata antiga

*

Cafes i licors

CELLER

D.O Penedès Blanc Portium xardonay

Negre Rioja Glorioso negre criança

Cava Codorniu

Aigües Minerals

PREU: 55 € (10% IVA inclòs)

MENÚ Nº 9

Aperitiu (pel mig de la taula)

Pernil Ibèric

Pa de coca amb tomàquet

Croquetes de bolets i castanyes

Pop a la gallega

Calamars a la romana

Pebrots del padró

Anxoves amb formatge

*

1er plat

Bacallà confitat gratinat amb mousseline d'all -i -oli
suau

amb un fons d'espínacs, panses i pinyons

*

2on plat

Espatlla de cabrit al forn amb patates i verduretes

*

Tartaleta de figues amb iogurt i canyella

*

Cafes i licors

CELLER

D.O. Rioja Glorioso crianza

Cava brut Codorniu

Aigües minerals

PREU: 60 € / persona

I.V.A. inclòs

MENÚ Nº 10

Aperitiu (pel mig de la taula)

Pernil Ibèric

Pa de coca amb tomàquet

Croquetes de bolets i castanyes

Pop a la gallega

Calamars a la romana

*

1er plat

Turbot a la marinera amb gambes i espàrrecs
bladers

*

2on plat

Filet de vedella amb pastís de patata i morcilla i
salsa
de ceps

*

Tiramisú i xocolata antiga

*

Cafes i licors

CELLER

D.O. Rioja Glorioso crianza

Cava brut Codorniu

Aigües minerals

PREU: 60 € / persona

I.V.A. inclòs

MENÚ Nº 11

Aperitiu (pel mig de la taula)

Pernil Ibèric

Pa de coca amb tomàquet

Pop a la gallega

Calamars a la romana

Anxoves amb formatge

*

1er plat

Rap a l'all cremat amb llagostins i cloïsses

*

2on plat

Filet de vedella amb vinagre de Mòdena i ceps

*

Digestiu de fruites amb gelat de plàtan

*

Cafes i licors

CELLER

D.O. Rioja Glorioso crianza

Cava brut Codorniu

Aigües minerals

PREU: 65 € / persona

I.V.A. inclòs