



## **PROPOSTES MENÚS DE CELEBRACIÓ**

### **MENÚ 1**

#### **Els Entrants**

*Per escollir cinc plats dels següents (per compartir) :*

- Foie mi-cuit amb codonyat i boquet d'enciams.
- Plat d'Embotits Ibèrics i coca del mossèn.
- Carpaccio de bacallà i salmó amb oli de festucs.
- Carpaccio de bou amb fruits secs, parmesà i oli de poma golden.
- Broqueta de vieires i llagostins amb pinya.
- Calamarcets amb oli d'all i julivert suau.
- Tàrtar de tonyina fresca amb brots de soja.
- Tastet de caneló de confit d'ànec i foie.
- Musclos i cloïsses al vapor perfumats "d'Albariño".

#### **Els Segons Plats**

*Per escollir entre les dues opcions.*

- Espatlla de Xai del Ripollès rostida al forn a l'antiga.
- Suprema de Lluç a la planxa amb ratatuie de verduretes.

#### **Pastís de celebració d'elaboració artesana**

#### **Aigües minerals i cafès**

**[Preu Menú: 45,00 euros per persona.](#)**

*Preu amb IVA inclòs.*

*Quan es concreti la reserva cal escollir 5 plats dels entrants, el segon plat i les preferències de gustos pel pastís.*

*També disposem de plats o menús especials per a nens de diferents edats.*



## MENÚ 2

### **Els Entrants**

*Per escollir cinc plats dels següents (per compartir) :*

- Foie mi-cuit amb codonyat i boquet d'enciams.
- Plat d'Embotits Ibèrics i coca del mossèn.
- Carpaccio de bacallà i salmó amb oli de festucs.
- Carpaccio de bou amb fruits secs, parmesà i oli de poma golden.
- Broqueta de vieires i llagostins amb pinya.
- Calamarcets amb oli d'all i julivert suau.
- Tàrtar de tonyina fresca amb brots de soja.
- Tastet de caneló de confit d'ànec i foie.
- Musclos i cloïsses al vapor perfumats "d'Albariño".

### **Els Segons Plats**

*Per escollir entre les dues opcions.*

- Entrecot de vedella de la Vall de Ribes a la brasa amb guarnició.
- Llenguado a la planxa amb llagostins.

### **Pastís de celebració d'elaboració artesana**

### **Aigües minerals i cafès**

**Preu Menú: 49,80 euros per persona.**

*Preu amb IVA inclòs*

*Quan es concreti la reserva cal escollir 5 plats dels entrants, el segon plat i les preferències de gustos pel pastís.*

També disposem de plats o menús especials per a nens de diferents edats.



## MENÚ 3

### **Els Entrants**

*Per escollir cinc plats dels següents (per compartir) :*

- Foie mi-cuit amb codonyat i boquet d'enciams.
- Plat d'Embotits Ibèrics i coca del mossèn.
- Carpaccio de bacallà i salmó amb oli de festucs.
- Carpaccio de bou amb fruits secs, parmesà i oli de poma golden.
- Broqueta de vieires i llagostins amb pinya.
- Calamarçets amb oli d'all i julivert suau.
- Tàrtar de tonyina fresca amb brots de soja.
- Tastet de caneló de confit d'ànec i foie.
- Musclos i cloïsses al vapor perfumats "d'Albariño".

### **Els Segons Plats**

*Per escollir entre les dues opcions.*

- Filet de Vedella de Girona a l'oporto amb foie, espàrrecs verds, tomàquet i cebetes caramel·litzades.
- Turbot a la planxa amb patata a l'antiga i oli d'olives negres.

### **Pastís de celebració d'elaboració artesana**

### **Aigües minerals i cafès**

### **Preu Menú: 53,70 euros per persona.**

*Preu amb IVA inclòs*

*Quan es concreti la reserva cal escollir 5 plats dels entrants, el segon plat i les preferències de gustos pel pastís.*

També disposem de plats o menús especials per a nens de diferents edats.



## MENÚ 4

### Els Entrants

- Foie mi-cuit amb codonyat i bouquet d'enciams.
- Carpaccio de bacallà i salmó amb oli de festucs.
- Broqueta de llagostins amb pinya.
- Tàrtar de tonyina fresca amb brots de soja.

### El Primer Plat

- Llobarro a la planxa amb verduretes al vapor i mantega de cítrics.

*\*\*\*Sorbet de llimona amb te verd\*\*\**

### El Segon Plat

- Filet de Vedella de Girona a l'oporto amb foie, espàrrecs verds, tomàquet i cebetes caramel·litzades.

### Pastís de celebració d'elaboració artesana

### Aigües minerals i cafès

**Preu Menú: 63,50 euros per persona.**

*Preu amb IVA inclòs*

També disposem de plats o menús especials per a nens de diferents edats.



## CARTA DE VINS

Vins, begudes i refrescs a escollir segons preferències i quantitat segons consumició el dia de la celebració.

### Els Vins Blancs

Raimat Casal (D.O Costers del Segre) .....	9,30 €
Abadal Blanc (D.O Pla de Bages) .....	11,75 €
Palacio de Bornos, Verdejo (D.O. Rueda) .....	10,20 €

### Els Vins Rosats

Raimat Casal (D.O Costers del Segre) .....	9,30 €
Abadal Cabernet Sauvignon Rosat (D.O Pla de Bages) .....	11,75 €

### Els Vins Negres

Castell del Remei "Gotim Bru" (D.O Costers del Segre) .....	14,90 €
Raimat Cabernet Sauvignon (D.O Costers del Segre) .....	18,25 €
Acústic –Vinyes Velles- .....	18,50 €
Abadal Reserva 3.9 (D.O Pla de Bages) .....	29,50 €
Enate Merlot-C.Sauvignon (D.O Somontano) .....	15,40 €
Protos, Criança (D.O Ribera del Duero) .....	23,30 €
JAROS, 100% tempranillo, Criança (D.O. Ribera del Duero) .....	27,10 €
Altos del Marqués, Criança (D.O. Rioja) .....	15,40 €
Vinya Tondonia, Reserva (D.O. Rioja) .....	31,45 €

### Els Caves

Mascaró Brut Nigrum .....	15,00 €
Codorniu Pinot Noir .....	21,30 €
Torelló Brut Nature .....	21,45 €
Gramona Brut Imperial .....	23,80 €
Champange Moët Chandon .....	45,00 €

\*\* IVA inclòs.