

## MENÚ DISFRUTAR TAPAS

### Tapas Frías

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo)

Aceitunas de Antequera

Queso Idiazábal con aceite de oliva

### Tapas Calientes

Degustación de paella de marisco

Cazuelita de gambas al ajillo

Mejillón en salsa marinera

Calamares a la andaluza

Tortilla de bacalao como la de las sidrerías

Alitas de pollo crujiente y picante

### Postres

Crema Catalana con “Chantilly” de piña

### Bodega

- Vino blanco Vailet (D.O. Empordà)
- Vino tinto Clos Pinell (D.O. Terra Alta)

Aguas minerales

Café e infusiones

26 € IVA incluido

## MENÚ DIANA

### Tapas Frías

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo)

Aceitunas de Antequera

Escalibada aromatizada con hierbas de montaña y anchoa del Cantábrico

Ensalada del huerto

### Tapas Calientes

Cazuelitas de gambas al ajillo

Calamares a la andaluza

Croqueta de jamón de toda la vida

### El chuletón que compartir

Chuletón de buey de 400gr a compartir (Uno para cuatro personas)

Acompañado de patatas fritas caseras

### Postres

Cheese cake con coulis de frutos rojos

### Bodega

- Vino blanco Vailet (D.O. Empordà)
- Vino tinto Clos Pinell (D.O. Terra Alta)

Aguas minerales

Café e infusiones

27 € IVA incluido

## MENÚ MINERVA

Pasta con sepietas y calabacín

o

Ensalada de queso cabra y manzana con tomate dulce a la naranja

\*\*\*

Morro de bacalao con calamarcitos, calçots, albahaca y habitas baby

o

Solomillo ibérico con salsa Café de París

\*\*\*

Crema Catalana con “Chantilly” de piña

### Bodega:

- Vino blanco Vailet (D.O. Empordà)
- Vino tinto Les Gallinetes (D.O. Conca de Barberà)

Aguas minerales  
Café e infusiones

30 € IVA incluido

## MENÚ BACCO

### Tapas Frías

Pan de coca con tomate de colgar y aceite de oliva virgen

Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo)

Ensalada de queso de cabra con pasas y nueces

### Tapas Calientes

Virutas de alcachofa con salsa romesco

Croqueta de jamón de toda la vida

Las patatas bravísimas del Bacco

### Plato principal

Paella de marisco

### Postre

Brownie de nueces y cacao con helado de vainilla

### Bodega:

- Vino blanco Vailet (D.O. Empordà)
- Vino tinto Les Gallinetes (D.O. Conca de Barberà)

Aguas minerales

Café e infusiones

32 € IVA incluido

## MENÚ FEBO

Risotto cremoso de bacon y boletus edulis con perfume de albahaca

O

Ensalada de hojas verdes con trío de manzanas, virutas de parmesano y nueces

\*\*\*

Medallones de rape con dados de tomate fresco y almejas con salsa verde

O

Entrecot de ternera de Gerona Café de Paris con mini patatas a la brasa

\*\*\*

Cheese cake con frutos secos

### Bodega:

- Vino blanco Els Nanos (D.O. Conca de Barberà)
- Vino tinto XIII Lunas (D.O. Rioja)

Aguas minerales

Café e infusiones

35 € IVA incluido

## MENÚ VENUS

Crema de calabaza con foie y cítricos

Ensalada de langostinos con rúcula, dúo de tomates y vinagreta de mango

Solomillo de buey con patatas parmentier, cebolla asada y salsa de zanahorias

\*\*\*

Brownie de nueces y cacao con helado de vainilla

### Bodega:

- Vino blanco Bàrbara Forès (D.O. Terra Alta)
- Vino tinto Mas Oller (D.O. Empordà)

Aguas minerales  
Café e infusiones

40 € IVA incluido