

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 arroz a la catalana con costilla, garbanzos y alcachofas

Cazuelita de gambas al ajillo

Mejillones al vapor

Calamares a la andaluza

Nachos caseros con aguacate fresco y pico de gallo

Postres

Lemon pie estilo Núria

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

Ensalada de espinacas baby
con sticks de pera y vinagreta de lemon-grass

O

Tierno de berenjena en dos texturas
con queso fresco y rúcula

Morro de bacalao con calamarcitos, calçots, albahaca y concasse de tomate

O

Ternera melosa en su jugo con parmentier de patata y flores

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

31 € IVA incluido

MENÚ BACCO

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

Surtido de ibéricos (jamón, lomo y chorizo)

Nachos caseros con aguacate fresco y pico de gallo

Virutas de alcachofa con salsa romesco

Calamares de barca salteados con ajo y perejil

Plato principal

Paella de rape y cigalas con mejillones y sepia

Postre

Crema catalana casera

Bodega:

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

Aguas minerales

Café e infusiones

33 € 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
Bol de ensalada mediterránea

Tapas Calientes

Calamares a la andaluza
Croqueta de jamón de toda la vida

El chuletón que compartir

Chuletón de buey de 400gr a compartir (Medio chuletón por persona)
Acompañado de patatas fritas caseras y virutas de alcachofa con salsa romesco

Postres

Cheese cake con culis de frutos rojos

Bodega

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

Aguas minerales
Café e infusiones

35 € IVA incluido

MENÚ FEBO

Risotto cremoso de beicon y boletus edulis con perfume de albahaca

O

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

Suquet de rodaballo en salsa marinera de la Costa Brava

O

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

Cheese cake con mermelada de frutos rojos

Bodega:

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

Aguas minerales
Café e infusiones

37 € IVA incluido

MENÚ COCKTAIL

Mix de chips vegetales

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

Tabla de jamón ibérico

Queso Idiazábal

Shot de gazpacho andaluz

Ensaladilla con encurtidos y atún en escabeche

Bocaditos de tartar de salmón con mayonesa de mostaza

Dados de atún marinado con aguacate y rábano Daykon

Degustación de fideuá

Gambas crujientes con espuma de mango y chili dulce

Fritura de calamares a la andaluza

Croquetitas caseras de jamón ibérico

Finggers de pollo chips con mayonesa de mango

Tiramisú

Bodega:

Blanco Vailet (D.O. Empordà)

Tinto Les Gallinetes ECO (D.O. Conca del Barberà)

Aguas minerales y refrescos

Café e infusiones

40 € 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

45 € IVA incluido