

OPCIONS A ESCOLLIR PELS CLIENTS

APERITIUS

- Barra temàtica d'ostres del delta 5€ per persona.
- Pernil ibèric al "tall" amb pa de vidre 3€ per persona.
- Assortit d'ibèrics 3€ per persona.
- Assortit de formatges de pastor 3 € per persona.
- Font de xocolata amb broquetes de fruita 3€ per persona.
- Refrescos pel aperitiu, cerveses , vermut 3€ per persona.
- Barra temàtica "show cooking" mini - hamburgueses ecològiques 5€ per persona.
- Barra temàtica "show cooking" de mariscos 5€ per persona

RE-FESTA

- Barra lliure 7€ hora per persona.
- Barra temàtica de Gintònics i Vodktònics 7€ hora per persona.
- Barra temàtica de còctels 7€ hora per persona.
- Ressopo: entrepans, brioxos, ... 4€ per persona
- Cafès i copa 2,50 € per persona.
- Cambrer per festa privada 120€ el servei

PRIMERS PLATS "CONSULTAR PREU"

- Coca de bacallà confitat amb ceps, favetes, herbes i oli de festucs.
- Coca de llamàntol amb amanida de ceps i vinagreta d'anet.
- Terrina de foie amb orellanes al mango i pa de fruites.
- Crema freda foie amb ceps confitats, pa torrat, ou potxe, tòfona i cruixent d'ibèric.
- Crema freda de pèsols amb tàrtar de llagostí, anet i caviar de truita de riu.
- Gaspatxo de cireres amb tàrtar de gamba, vieires i pernil ibèric.
- Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor, salmó marinat i cruixent de bacon.

PEIXOS “CONSULTAR PREU”

- Tronc de lluç amb escamarla, risotto d’idiazabal, carreretes i oli de tinta.
- Rap amb ravioli de bacon, patates trufades, llagostí i cloïsses amb fruits secs.
- Turbot rostit amb cloïsses, gamba i cama-secs.
- Tronc de lluç amb albergínia escalivada, vieires al cava, alfàbrega, mores i escamarla.

SORBETS “2€ per persona”

- Sorbet de poma verda amb crema de kiwi.
- Sorbet de mandarina amb confitura de taronja amarga. (**recomanat**)
- Sorbet de llimona amb crema de te verd

CARNS “CONSULTAR PREU”

- Espatleta de xai al forn amb pastis de patata, canyella, prunes i cruixent de verdures.
Confit d’ànec amb salsa de prunes al oporto i canaló de codonyat.
- Gall del Penedès estofat amb múrgoles, figues i cruixent de verdures.
- Picanto rostit al vi ranci amb cansalada, trompetes i fruits secs .
- Melós de vedella amb múrgoles , reducció de vi a les especíes i farigola.
- Cabrit al forn amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures.

PRE-POSTRES “2,50€ per persona o per canviar amb el menú escollit sense cos”

- Recreació de la crema catalana amb plàtan, vainilla i ametlla crocant.
- Recreació de la crema catalana amb sopa de cacau, fruits del bosc i pinyons.
- Crema de baileys amb gelat de cafè i emulsió de xocolata blanca.
- Crema de iogurt amb gelat de mango i mousse de coco.

POSTRES “A ESCOLLIR 3,50€ per persona o per canviar amb el menú escollit sense cos”

- xocolata amb cafè i whisky.
- de xocolata amb plàtan i canyella.
- xocolata amb nata i fruits del bosc.
- xocolata amb taronja i campari.
- xocolata, cafè i coco.
- xocolata, torro i pebre rosa.
- crema catalana, llimona i taronja.
- mango amb iogurt, mel i ametlles.
- mato amb mel i safra.
- tiramisú plàtan, vainilla i cafè.
- poma, canyella i iogurt.
- iogurt, mores i menta.
- nata, xocolata i regalèssia.
- gerds, canyella i formatge.
- avellanes, cacau i ron.
- festucs, mango i xocolata.
- castanyes, xocolata i vainilla.
- plàtan, cafè i iogurt.
- albercocs, taronja i vainilla.
- cireres amb xocolata.
- olives negres, menta i iogurt.
- te, llimona i taronja.
- mores , formatge i amaretto.
- avellanes i regalèssia.
- pinya, coco i pebre rosa.
- poma verda, taronja i iogurt.
- préssec, the i panses.
- bescuit, vainilla i cacau.
- fruita de la passió amb cafè.
- xocolata amb peres i torro

Qualsevol servei no inclòs, consulti'ns ens podem adaptar a les seves necessitats.