

Menú TERRA I TAULA

Copa de cava Catrina Art Wine

Aperitiu Cocktail

Pernil Ibèric amb pa de vidre

Milfulles de salmó i formatge

Brotxeta "Capresse" amb oli d'alfàbrega i pinyons

Cullereta de pop amb "parmentier" de patata

Sortit de croquetes: Cua de bou / Lluç i gambes

Gyoza Japoneses: de Verdures saltejades i de Pollastre amb salsa de soja

Mini brioche de "Cochinita Pibil" i ceba encurtida

Plat principal a taula (Escollir 1)

Arròs de Marisc amb Gamba Vermella i Rap

Arròs de Melós amb costella, mandonguilles, botifarra del perol i verdures

Fricandó de vedella amb bolets

Bacallà a la llauna

Arròs de llamàntol Opció amb suplement

Les Postres (Escollir 1)

Cheese Cake amb confitura de fruita vermells

Got de Tiramisú amb toc d'Amaretto

Tarta tatin amb base cruixent

Bodega (Durant el menjar)

Vi Blanc Verdejo - Vi Negre Garnatxa Solmar Art Wine (1 ampolla cada 4 persones)

Aigua, Cervesa, Refrescos

Inclou Servei de cuina i cambrers, Cafès e Infusions

46€ per persona