

Aperitiu

Pernil Ibèric amb Pa de Vidre

Opcional: Estació de Pernil Ibèric amb tallador (Mínim 100 comensals) Suplement 3€

Assortiment de Formatges

Croquetes de Angus / Calçots i Romesco

“Chupito a escollir”: Gaspaxo / Meló i Menta / Xirivia amb poma

Cullereta de Pop amb “Parmentier” de Patata

Ravioli de Gamba roja

Porro Rostit, Crema de Gorgonzola i Virutes d'Ibèrics

Mini hamburguesa de Magret d'Ànec i Maionesa de Teriyaki amb Pa de Briox

Plats principals (Escollir 1)

Carns i Peixos

- Galta Desossada al Vi Negre Romaní i Xocolata
- Estofat de Vedella amb Bolets
- Bacallà fornejat a la Mussolina d'All
- Suprema de Salmó amb salsa Teriyaki

Paelles / Arrossos elaborats “in situ”

- Paella de Carn amb Ibèrics Carxofa i Bolets
- Paella de Marisc amb Sípia i Gambes
- Paella de Tuetà i “Morcilla” de Burgos
- Fideua de Marisc amb Gambes i toc d'Allioli
- Arròs de Verdures fresques 100% Vegana
- Paella d'Escamarlans i Cloïsses

Postres Casolans: Escollir 1 Individual o 3 en format Finger Food

Pastis Formatge (la Vinya)

Pastis de Formatge amb Crema de Galeta Lotus

Brownie de Xocolata Negra amb Fruits Vermells

Beguda durant el dinar

Aigua

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Zero i Fanta de Llimona

Cervesa i 0%

Vi Blanc A Cappela Verdejo Ampolla cada 4 persones

Vi Negre Vinya del Oja Crianza Ampolla cada 4 persones

Cafès

Copa de Cava Cal Puig Brut Nature 2€ suplement

PREU A CONSULTAR