

MENÚ 1

PRIMEROS

Salmorejo con virutas de jamón,
huevo duro y cebollino

o

Salmón marinado con vinagreta de
fresas y crujiente de pan

SEGUNDOS

Entrecot de ternera de Girona
con tomates Cherry confitados y patatas rústicas

o

Suprema de corvina a la plancha con
wok de verduras de verano

POSTRES

Pastel de celebración

o

Buffet de postres de nuestro obrador

35€

IVA incluido

Incluye: vino de la casa, agua mineral, pan y café/infusión

La elección del menú se servirá para la totalidad de la mesa.

Es necesario informar como mínimo un día de antelación de la cantidad de platos de pescado y carne.

Para información de alérgenos y de adaptar los menús con opciones vegetarianas y/o veganas, consulte a nuestro personal.

MENÚ 2

PARA COMPARTIR

Tartar de salmón y aguacate
Chupito de crema de calabaza
Coca de verduras de temporada con anchoas
Queso trufado sobre pan crujiente
Jamón ibérico con pan con tomate
Croquetas de rustido caseras
Calamares a la andaluza

SEGUNDOS

Entrecot de ternera de Girona
con tomates Cherry confitados y patatas rústicas
o
Suprema de corvina a la plancha con
wok de verduras de verano

POSTRES

Pastel de celebración
o
Buffet de postres de nuestro obrador

45€

IVA incluido

Incluye: vino de la casa, agua mineral, pan y café/infusión

La elección del menú se servirá para la totalidad de la mesa.

Es necesario informar como mínimo un día de antelación de la cantidad de platos de pescado y carne.

Para información de alérgenos y de adaptar los menús con opciones vegetarianas y/o veganas, consulte a nuestro personal.

MENÚ 3

PARA COMPARTIR

Tartar de salmón y aguacate
Coca de verduras de temporada con anchoas
Queso trufado sobre pan crujiente
Croquetas de rustido caseras

PRIMEROS

Crema fría de puerros con crujiente de jamón, requesón y pipas
O
Carpaccio de ternera con emulsión de parmesano y
vinagreta de piñones y cebollino

SEGUNDOS

Filete de ternera de Girona con berenjena a la romana y salsa de trufa
O
Lomo de bacalao con cremoso de calabaza, tomates confitados y espárragos

POSTRES

Pastel de celebración
O
Buffet de postres de nuestro obrador

55€

IVA incluido

Incluye: vino de la casa, agua mineral, pan y café/infusión

La elección del menú se servirá para la totalidad de la mesa.

Es necesario informar como mínimo un día de antelación de la cantidad de platos de pescado y carne.

Para información de alérgenos y de adaptar los menús con opciones vegetarianas y/o veganas, consulte a nuestro personal.

MENÚ 4

LAS TAPAS

Tartar de salmón y aguacate
Queso trufado sobre pan crujiente
Croquetas de rustido caseras

EL ENTRANTE

Tarrina de foie gras de pato con higos y carquiñoles

EL PESCADO

Suprema de merluza con crema de marisco, mejillones y gambitas

LA CARNE

Canelón de rustido de pato con salteado de verduras y trufa

LOS POSTRES

Pastel de celebración
y
Buffet de postres de nuestro obrador

65€

IVA incluido

Incluye: vino de la casa, agua mineral, pan y café/infusión

La elección del menú se servirá para la totalidad de la mesa.

Es necesario informar como mínimo un día de antelación de la cantidad de platos de pescado y carne.

Para información de alérgenos y de adaptar los menús con opciones vegetarianas y/o veganas, consulte a nuestro personal.

MENÚ 5

EL APERITIVO

Crema de alcachofas con aceite de trufa
Jamón ibérico con coca de pan con tomate
Croquetas caseras de rustido
Mini hamburguesas de ternera con foie
Queso trufado sobre pan crujiente
Chipirones con mayonesa de ajo negro
Gambas al ajillo

SEGUNDOS

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con
parmentier de calabaza y corazones de alcachofas confitadas
o
Medallón de rape a la marinera con almejas y cigalas

POSTRES

Pastel de celebración
y
Buffet de postres de nuestro obrador

75€

IVA incluido

Incluye: vino de la casa, agua mineral, pan y café/infusión

La elección del menú se servirá para la totalidad de la mesa.

Es necesario informar como mínimo un día de antelación de la cantidad de platos de pescado y carne.

Para información de alérgenos y de adaptar los menús con opciones vegetarianas y/o veganas, consulte a nuestro personal.