

Sopar de Empreses MENU

PER COMPARTIR

- PERNIL IBÈRIC AMB PA DE TOMÀQUET
- DELICIÓS PERNIL IBÈRIC, ACOMPANYAT DE PA ARTESANAL I SUC DE TOMÀQUET FRESC.
- BUNYOLS DE BACALLÀ AMB Salsa TÀRTARA
- SUAUS BUNYOLS DE BACALLÀ, SERVITS AMB UNA CREMOSA Salsa TÀRTARA QUE N'INTENSIFICA EL SABOR.
- MUSCLOS A LA MARINERA
- MUSCLOS FRESCOS CUINATS EN UNA EXQUISIDA Salsa MARINERA, PERFECTES PER COMPARTIR.
- EMPANADES DE CARN
- DELICIOSES EMPANADES FARCIDES DE CARN, ACOMPANYADES D'UNA Salsa ESPECIAL.

SEGONS A ESCOLLIR

- FILET DE LLUÇ AMB Salsa DE MARISC I PISTO MANXEC
- FILET DE LLUÇ SUCULENT, BANYAT EN UNA DELICADA Salsa DE MARISC, ACOMPANYAT DE PISTO MANXEC.
- O
- CONFIT D'ÀNEC AMB PARMENTIER DE PATATA I Salsa DE TARONJA
- CONFIT D'ÀNEC TENDRE, SERVIT AMB UN CREMÓS PARMENTIER DE PATATA I UNA SUAU Salsa DE TARONJA.

POSTRES

- PASTÍS DE FORMATGE AMB COULIS DE MANGO
- EXQUISIT PASTÍS DE FORMATGE, ACOMPANYAT D'UN REFRESCANT COULIS DE MANGO QUE HI APORTA UN TOC TROPICAL.

BEGUDES

- AIGUA, REFRESC, VI NEGRE, VI BLANC, CERVESA I CAFÈ

Preu: 50€

Sopar de Empreses MENU 2

PER COMPARTIR

TAULA D'IBÈRICS

- PERNIL, LLONGANISSA I XORIÇ, PRESENTATS EN UNA CUIDADA SELECCIÓ D'EMBOTITS IBÈRICS.
- RULO DE CABRA SOBRE ESCALIVADA EN TORRADA
- DELICIÓS RULO DE FORMATGE DE CABRA SERVIT SOBRE UNA BASE D'ESCALIVADA, EN UNA TORRADA CRUIXENT.
- GAMBES EN TEMPURA
- GAMBES FRESQUES ARREBOSSADES EN TEMPURA, CRUIXENTS I SABOROSOS, PERFECTES PER COMPARTIR.
- CROQUETES DE CARN D'OLLA
- CROQUETES CASOLANES DE CARN D'OLLA, CREMOSES PER DINS I DAURADES PER FORA.

SEGONS A ESCOLLIR

- BACALLÀ GRATINAT AMB SUAU "ALL I OLI"
- BACALLÀ FRESC GRATINAT AMB UNA SUAU Salsa "ALL I OLI", QUE EN RESSALTA EL SABOR.
- O
- ENTRECOT A LA BRASA
- SUCÓS ENTRECOT A LA BRASA, ACOMPANYAT DE MANTEGA ESPECIADA I PATATES FREGIDES CASOLANES.

POSTRES

- TIRAMISÚ
- CLÀSSIC TIRAMISÚ, SUAU I CREMÓS, QUE TANCA L'ÀPAT AMB UN TOC DOLÇ.

BEGUDES

- AIGUA, REFRESC, VI NEGRE, VI BLANC, CERVESA I CAFÈ

Preu: 60€

Sopar de Empreses MENU 3

PER COMPARTIR

- ASSORTIMENT D'IBÈRICS AMB FORMATGE CURAT
- SELECCIÓ D'EMBOTITS IBÈRICS, ACOMPANYATS DE FORMATGE CURAT, IDEAL PER COMENÇAR L'ÀPAT.
- PA BAO AMB GALTA DE VEDELLA
- SUAU PA BAO FARCIT DE GALTA DE VEDELLA MELOSA, UNA COMBINACIÓ DE TEXTURES I SABORS.
- TORRADA DE SOBRASSADA I OUS DE GUATLLA
- TORRADA CRUIXENT COBERTA DE SOBRASSADA I ADORNADA AMB OUS DE GUATLLA, UN MOS EXQUISIT.
- NACHOS AMB FORMATGES
- DELICIOSOS NACHOS SERVITS AMB UNA BARREJA DE FORMATGES FOSOS, PERFECTES PER COMPARTIR.

SEGONS A ESCOLLIR

- SALMÓ A LA PLANXA AMB Salsa CÍTRICA I ESPÀRRECS VERDS AMB BACON
- FILET DE SALMÓ A LA PLANXA, ACOMPANYAT D'UNA FRESCA Salsa CÍTRICA I ESPÀRRECS VERDS EMBOLICATS AMB BACON.
- O
- FILET DE VEDELLA AMB GRATIN DAUPHINOIS I Salsa DE BOLETS
- TENDRÍSSIM FILET DE VEDELLA SERVIT AMB GRATIN DAUPHINOIS I UNA DELICIOSA Salsa DE BOLETS

POSTRES

- BROWNIE DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA I FRUITS VERMELLS
- IRRESISTIBLE BROWNIE DE XOCOLATA, ACOMPANYAT DE GELAT DE VAINILLA I UNA BARREJA DE FRUITS VERMELLS.

BEGUDES

- AIGUA, REFRESC, VI NEGRE, VI BLANC, CERVESA I CAFÈ

Preu: 70€