



Menú cóctel

DEL 01.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTO 24/12 Y 31/12)

MENÚ A PARTIR DE 20 PERSONAS

Platitos fríos

Vasito de crema de pera y queso de cabra
Cucharada de ensalada niçoise
Mini cono de especias relleno de langostinos y piña
Bocado de steak tartar con alcaparra frita
Airbag de pan con paletilla ibérica

Menú còctel

DEL 01.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTE 24/12 I 31/12)

MENÚ A PARTIR DE 20 PERSONES

Platets freds

Gotet de crema de pera i formatge de cabra
Cullarada d'amanida niçoise
Mini con d'espècies farcit de llagostins i pinya
Mossegada de steak tàrtar i tàpera fregida
Airbag de pà amb espatlla ibèrica

Platitos calientes

Croqueta de gamba y rape
Croqueta de jamón ibérico
Saquito de confit de pato
Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica
Langostinos rebozados en panko y sésamo
Tempura de verduras con romesco
Mini brioche de pulled pork a la BBQ

Platets calents

Croqueta de gamba i rap
Croqueta de pernil ibèric
Saquet de confit d'ànec
Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica
Llagostins arrebossats en panko i sèsam
Tempura de verdures amb romesco
Mini brioix de pulled pork a la BBQ

Postres

Reposteria Prestige
Catanias tradicionales
Surtido de Macarons
Turrone y barquillos

Postres

Rebosteria Prestige
Catanies tradicionals
Assortit de Macarons
Turrone i neules

Bodega

Agua
Vino blanco Ca N'estruc
Vino tinto Izadi
Cava Fontallada
Café e infusiones

Bodega

Aigua
Vi blanc Ca N'estruc
Vi negre Izadi
Cava Fontallada
Cafè i infusions

38€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)



Menú 1

DEL 01.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTO 24/12 Y 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS

Entrantes a escoger

Carpaccio de ternera, cremoso de parmesano
y piñones tostados

o

Ensalada de tomates, queso manchego
y ventresca del catábrico

Menú 1

DEL 01.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTE 24/12 I 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONES

Entrants a escollir

Carpaccio de vedella, cremós de parmesà i pinyons
torrats

o

Amanida de tomàquets, formatge manxec i ventresca del
catàbric

Principales a escoger

Medallón de ternera con fina crema de foie

o

Lomo de merluza, cebolla caramelizada y frutos secos

Principals a escollir

Medalló de vedella amb fina crema de foie

o

Llom de lluç, ceba caramel·litzada i fruits secs

Postres

Sopa de melón con sorbete de kiwi y lima

o

Secreto de chocolate nougat
Turrone y barquillos

Postres

Sopa de meló amb sorbet de kiwi i llima

o

Secret de xocolate nougat
Turrone i neules

Bodega

Agua

Vino blanco Ca N'estruc

Vino tinto Izadi

Cava Fontallada

Café e infusiones

Bodega

Aigua

Vi blanc Ca N'estruc

Vi negre Izadi

Cava Fontallada

Cafè i infusions

42€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)



Menú 2

DEL 01.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTO 24/12 Y 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS

Entrantes a escoger

Tartar de atún rojo, aguacate y mayonesa de mango
o
Raviolis de perdiz, trufa y salsa de almendra tostada

Menú 2

DEL 01.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTE 24/12 I 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONES

Entrants a escollir

Tartar de tonyina vermella, alvocat i maionesa de mango
o
Raviolis de perdiu, trufa i salsa d'ametlles torrades

Principales a escoger

Confit de pato, parmentier de setas y crema suave de frutos
rojos
o
Rape a la vasca con espárragos blancos macerados

Principals a escoger

Confit d'ànec, parmentier de bolets i crema suau de fruits
vermells
o
Rap a la vasca amb espàrrecs blancs macerats

Postres

Bola de Turrón
o
Namelaka de chocolate y avellana
Turrones y barquillos

Postres

Bola de Turró
o
Namelaka de xocolata i avellana
Turrons i neules

Bodega

Agua
Vino blanco Ca N'estruc
Vino tinto Izadi
Cava Fontallada
Café e infusiones

Bodega

Aigua
Vi blanc Ca N'estruc
Vi negre Izadi
Cava Fontallada
Cafè i infusions

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)



Menú 3

DEL 01.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTO 24/12 Y 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS

Entrantes a escoger

Crema de mariscos, tartar de cigalas y cítricos
o
Canelón de rabo de toro, calabaza
y colmenillas a la crema

Principales a escoger

Suprema de escòrpora, crema de gambas,
carabineros semipelados y aceite de albahaca
o
Solomillo de ternera, parmentier de
patata especiada y café París

Pastres

Rocher chocolate blanco, crema inglesa
y avellana garrapiñada
o
Maceta de Tiramisú
Turrone y barquillos

Bodega

Agua
Vino blanco Idoia
Vino tinto Izadi
Cava Fontallada
Café e infusiones

Menú 3

DEL 01.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTE 24/12 I 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONES

Entrants a escollir

Crema de marisc, tartar d'escamarlans i cítrics
o
Caneló de cua de bou, carbassa i
múrgoles a la crema

Principals a escollir

Suprema d'escòrpora, crema de gambes,
carabiners semipelats i oli d'alfàbrega
o
Filet de vedella, parmentier de
patata especiada i cafè París

Pastres

Rocher de xocolata blanca, crema anglesa
i avellanes garrapinyades
o
Test de Tiramisú
Turrone i neules

Bodega

Aigua
Vi blanc Ca N'estruc
Vi negre Izadi
Cava Fontallada
Cafè i infusions

53€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)



Menú Vegetariano

DEL 01.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTO 24/12 Y 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONAS

Entrantes a escoger

Timbal de hortalizas con lima y kéfir

o

Carpaccio de calabacín con almendra tostada

Menú vegetarià

DEL 01.12.2022 AL 06.01.2023 (EXCEPTE 24/12 I 31/12)
MENÚ A PARTIR DE 8 PERSONES

Entrants a escollir

Timbal d'hortalisses amb llima i kèfir

o

Carpaccio de carbassó amb ametlla torrada

Principales a escoger

Coca de verduras con queso tallegio y romesco

o

Rissoto de gírgolas y romero

Principals a escollir

Coca de verdures amb formatge tallegio i romesco

o

Rissoto de gírgoles i romaní

Pastres

Según menú escogido por la mesa

Turrone y barquillos

Pastres

Segons menú escollit per la taula

Turrons i neules

Bodega

Agua

Vinos según menú escogido por la mesa

Cava Fontallada

Café e infusiones

Bodega

Aigua

Vins segons menú escollit per la taula

Cava Fontallada

Cafè i infusions

40€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)

Condiciones de reserva

**DEL 1/12 AL 06/01
(EXCEPTO 24/12 Y 31/12)**

Las comidas y cenas se realizarán en el horario habitual del restaurante:

Comidas: de 13:00h a 15:30h

Cenas: de 20:00h a 22:30h

Última reserva a las 22:00h

EL RESTAURANTE CERRARÁ A LAS 00:00H

Condicions de reserva

**DEL 1/12 AL 06/01
(EXCEPTE 24/12 I 31/12)**

Els dinars i sopars es realitzaran dins l'horari habitual del restaurant:

Dinars: de 13:00h a 15:30h

Sopars: de 20:00h a 22:30h

Última reserva a las 22:00h

EL RESTAURANT TANCARÀ A LES 00:00H

Condiciones de reserva

Menú de empresas válido para grupos de a partir 8 personas

Se debe indicar la elección de platos al menos 10 días antes del evento

Para reservar será necesario realizar un depósito del 50% (NO reembolsable en caso de anulación) del total de la reserva

Para confirmar su mesa, se deberá aportar el restante 50% con una antelación de 48h antes del inicio del evento

Condicions de reserva

Menú d'empreses vàlid per grups d'apartir 8 persones

Cal indicar l'elecció dels plats almenys 10 dies abans de l'esdeveniment

Per reserves serà necessari realitzar un dipòsit del 50% (NO reembolsable en cas d'anul·lació) del total de la reserva

Per confirmar la seva taula, cal aportar el restant 50% amb una antelació de 48h abans de l'inici de l'esdeveniment