

Menú especial

Tapetes d'aperitiu

Per compartir:

Broquetes de gamba en tempura de tinta de calamar,i oli de sèsam

Torradeta de foie sobre ceba caramel·litzada,pernil ibèric i suc de rostit al aroma de vermut Miro de Reus

Escamarlanets saltats amb all, bicho,i suc de calvados

Croquetes de bolets variats sobre crema de ceps i tòfona

Per escollir:

Paletilla de corder cuita a baixa temperatura i desossada,sobre puré de poma,chips de patata i suc de rostit

Ó

Bacalla cofitat en oli de trufa sobre trinxat de la Cerdanya ,cruixent de puerro i soja dolça

Postre:

Brownie de xocolata, gelat de vainilla i i crema de cafe

Petit fours

El menú inclou:

Aigües naturals, pa i entreteniments

Vi negre *Artiola blanc , negre o rosat*

Cava "Magrinya Calaf" Brut Nature

Cafè, Xarrup de la casa

30 € I.V.A. no inclòs

Els menús es serviran per taules completes i grups superiors a 8 persones

Menú especial

Còctel de benvinguda

Tapetes d'aperitiu

Amanida de pop a la brasa caramel·litzat, sobre un llit de ceps, escuma de pebre vermell picant, caramel de patxaran i fulles de ruca

Torrada de foie amb compota de ceba, pa de brioche i reducció de módena

Llenguado amb llamàntol amb salsa de vi negre, carxofes i cloïsses

Carré de xai amb cansalada ibèrica, rossinyols, trompetes de la mort i suc de rostít

Prepostre

Un caprici dolç

Petit fours

El menú inclou:

Aigües minerals, Pa i entreteniments

Vi negre “*Onix*” D.O.Q. Priorat

Vi blanc “*Mas d'en Pol*” D.O. Terra Alta

Cava “*Dogma*” Brut Nature

Cafè

Xarrup de la casa

60€ iva no inclòs

Els menús es serviran per taules completes

Menú especial

Còctel de benvinguda

Tapetes d'aperitiu

Amanida de llagosta amb papaia, ceps,
encenalls de pernil i vinagreta de caviar

Torrada de foie amb compota de ceba, pa de brioche
i reducció de Pedro Ximenez

Potatge de cigrons amb llamàntol, cloïsses i rap
a l'aroma de farigola

Filet de vedella al foie amb salsa de calvados,
maduixa i raïm

Prepostre

Un caprici dolç

Petit fours

El menú inclou:

Aigües minerals, Pa i entreteniments

Vi negre “*Onix*” D.O.Q. Priorat

Vi blanc “*Menade*” D.O. Rueda

Cava “*Juve y Camps Cinta Purpura*” Brut reserva

Cafè

Xarrup de la casa

70€ iva no inclòs

Els menús es serviran per taules completes

Menú especial

Còctel de benvinguda

Tapetes d'aperitiu

Amanida de llamàntol amb botifarra blanca brasejada, palets de mango, vinagreta de caviar i variat d'herbes

Coca en recapte amb llagostins, shitake i concasse gratinada en gorgonzola

Bacallà marinat amb tòfona a la brasa, espàrrecs de marge i pèsols aromatitzats

“Cochinillo” en cocció a baixa temperatura (80°) i desossat, amb parmentier, compota de poma, bolets de temporada i teula de philo

Prepostre

Un caprici dolç

Petit fours

El menú inclou:

Aigües minerals, Pa i entreteniments

Vi negre “*Barranc dels Closos*” D.O.Q. Priorat

Vi blanc “*Gessamí*” D.O. Penedès

Cava “*Gramona imperial*” Brut gran reserva

Cafè

Xarrup de la casa

80€ iva no inclòs

Els menús es serviran per taules completes