



## **MENU PICA-PICA**

### **PARA COMPARTIR**

Olivas gordal

Ensalada de salmó marinado, canónigos y vinagreta de yogurt

Mejillones al vapor con limón, laurel y vino blanco

Croquetas de carne de cocido

Cazoleta de butifarra con "piquillos"

Pan artesano

### **PLATP PRINCIPAL**

Arroz meloso de setas y langostinos

### **POSTRES**

Mix de trufas de chocolate con coca de crema

### **PARA BEBER**

Un refresco o cerveza por comensal

Vino blanco o vino tinto\*

\* Se establece una botella de vino cada 3 comensales

Servicio de agua, café e infusiones

Precio por persona 25,00€, IVA incluido

Confirmación con un mínimo de 48h de antelación

Se considera grupo a partir de 8 comensales

**(NO DISPONIBLE LOS SABADOS, DOMINGOS, FESTIVOS, NI LOS DIAS 14.15.21.22.28.29 DE DICIEMBRE)**



## **MENU MONTROIG**

### **PARA COMPARTIR**

Jamón ibérico

Pan de Pagés con tomate

Croquetas de carne de cocido

Mejillones al vapor con limón, laurel y vino blanco

Fritura de calamares

### **A ESCOGER**

Paella Ca la Nuri

Fideuá marinera

Merluza a la plancha con verduritas

Secreto ibérico con patatas i salsa de mostaza

Arroz de verduras

### **POSTRES**

Mix de trufas de chocolate con coca de crema

Sorbete de limón

### **PARA BEBER**

Un refresco o cerveza por comensal

Vino blanco o vino tinto\*

\* Se establece una botella de vino cada 3 comensales

Servicio de agua, café e infusiones

Precio por persona 35,00€, IVA incluido

Confirmación con un mínimo de 48h de antelación

Se considera grupo a partir de 8 comensales



## **MENU TERRA**

### **PARA COMPARTIR**

Jamón ibérico

Pan de Pagés con tomate

Croquetas de carne de cocido

Mejillones al vapor con limón, laurel y vino blanco

Langostinos hervidos con agua de mar

Fritura de calamares

### **A ESCOJER**

Pescado de lonja con verduritas

Magret de pato con manzanas asadas

Cordero lechal deshuesado con patatas al horno y ceps (5,00€ Suplemento)

Arroz caldoso de buey de mar

Arroz "socarrat" de gambas

Arroz de bogavante (6,00€ Suplemento)

### **POSTRES**

Pastel de chocolate

Sorbete de mandarina

### **PER BEURE**

Un refresco o cerveza por comensal

Vino blanco o vino tinto\*

\* Se establece una botella de vino cada 3 comensales

Servicio de agua, café e infusiones

Precio por persona 42,00€, IVA incluido

Confirmación con un mínimo de 48h de antelación comensales y platos con suplemento

Se considera grupo a partir de 8 comensales

# **MENÚ SANT ESTEVE**

## **APERITIU**

Olives gordal farcides de formatge de cabra

Tastet d'escudella tradicional

Tosta de foie micuit amb melmelada de ceba i reducció de vinagre balsàmic

## **PER COMPARTIR**

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

Croquetes de rap i gamba

Llagostins bullits en aigua de mar

Pop a la planxa amb patata bufet i "pimientón de la Vera"

## **SEGONS A TRIAR**

Arròs caldós amb bou de mar

Fideuà de marisc "sense feina"

Peix de llotja al forn amb verduretes

Xai de llet dessosat amb patates al caliu i ceps

Arròs socarrat amb gambes vermelles

## **POSTRES**

Tronc de Nadal amb copa de cava

Torrans i neules

Servei de vi blanc, negre i aigües.

Cafés e infusions

55,00€ per comensal