



MENU PICA-PICA

PER COMPARTIR

Olives gordal

Amanida de salmó marinat, canonges i vinagreta de iogurt

Musclos al vapor amb llimona, llorer i vi blanc

Croquetes de carn d'olla

Cassoleta de botifarra amb "piquillos"

Pa artesà

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós de bolets i llagostins

POSTRES

Mix de trufes de xocolata amb coca de crema

PER BEURE

Un refresc o cervesa per comensal

Vi blanc o vi negre*

* S'estableix una ampolla de vi cada 3 comensals

Servei d'aigua, café e infusions

Preu per persona 25,00€, IVA inclòs

Confirmació amb un mínim de 48h d'antelació

Es considera grup a partir de 8 comensals

(NO DISPONIBLE ELS DISSABTES, DIUMENGES, FESTIUS, NI ELS DIES 14.15.21.22.28.29 DE DECEMBRE)



MENU MONTROIG

PER COMPARTIR

Pernil ibèric

Pa de pagès amb tomàquet

Croquetes de carn d'olla

Musclos al vapor amb llimona, llorer i vi blanc

Freginada de calamars

A ESCOLLIR

Paella Ca la Nuri

Fideuà marinera

Lluç a la planxa amb verduretes

Secret ibèric amb patates i salsa de mostassa

Arròs de verdures

POSTRES

Mix de trufes de xocolata amb coca de crema

Sorbet de llimona

PER BEURE

Un refresc o cervesa per comensal

Vi blanc o vi negre*

* S'estableix una ampolla de vi cada 3 comensals

Servei d'aigua, café e infusions

Preu per persona 35,00€, IVA inclòs

Confirmació amb un mínim de 48h d'antelació i dels plats amb suplement

Es considera grup a partir de 8 comensals



MENU TERRA

PER COMPARTIR

Pernil ibèric

Pa de pagès amb tomàquet

Croquetes de carn d'olla

Musclos al vapor amb llimona, llorer i vi blanc

Llagostins bullits amb agua de mar

Freginada de calamars

A ESCOLLIR

Peix de llotja amb verduretes

Magret d'ànec amb pomes rostides

Xai de llet desossat amb patates al caliu i ceps (5,00€ Suplement)

Arròs caldós de bou de mar

Arròs socarrat de gambes

Arròs de llamàntol (6,00€ Suplement)

POSTRES

Pastís de xocolata

Sorbet de mandarina

PER BEURE

Un refresc o cervesa per comensal

Vi blanc o vi negre*

* S'estableix una ampolla de vi cada 3 comensals

Servei d'aigua, café e infusions

Preu per persona 42,00€, IVA inclòs

Confirmació amb un mínim de 48h d'antelació comensals i plats amb suplement.

Es considera grup a partir de 8 comensals

MENÚ SANT ESTEVE



APERITU

Olives gordal farcides de formatge de cabra

Tastet d'escudella tradicional

Tosta de foie micuit amb mermelada 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