

## MENÚ CELEBRACIONES

APERITIVO EN TERRAZA O PISCINA (Servicio de pie y mesas de apoyo)

\*Escoger 6 opciones de las propuestas

- *Pan de coca con jamón ibérico*
- *Surtido de quesos*
- *Tartar de atún con aguacate y mango*
- *Langostinos crujientes con salsa romesco*
- *Tempura de langostinos con mahonesa picante*
- *Croquetas de setas*
- *Esqueixada de bacalao*
- *Mini croquetas de jamón*
- *Fideuá con mejillones de roca*
- *Brochetas de pollo con salsa yakitori*
- *Rolls de salmón con queso crema y espinacas*
- *Mini hamburguesas de buey con queso y tomate*
- *Mini hamburguesas de pollo con verduras y salsa dulce de chili*
- *Steak tartar con tostadas*
- *Paella de sepia y pulpo*
- *Patatas bravas*

*Bebidas incluidas: Refrescos, cervezas, vermut o vino*

### SEGUNDOS (a elegir entre)

Entrecot de ternera a la salsa de Café de París con gratén de patata

o

Merluza a la vinagreta de tomate con mini verduras

POSTRES (a elegir entre) o Tarta (massini, selva negra, sacher)

Requesón con fresas, nueces y miel

o

Crema catalana

*Agua mineral, vino blanco Raventós pansa blanca o vino tinto Vilano Roble, pan y café incluidos.  
Copa de cava Vilarnau con los postres.*

**Precio: 37,00€ IVA incluido (por comensal)**

En el caso que las opciones propuestas como segundos platos no sean de su agrado, a continuación, les dejamos un listado de platos por los que se podrían modificar (siempre respetando 1 plato de carne y 1 plato de pescado para todo el grupo):

- Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez y risotto de calabaza
- Jarrete de ternera con guisado con setas y vino tinto
- Espaldita de cordero "sin trabajo" con salsa de curri y miel
- Solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto (suplemento 4€)
- Confito de pato con salsa de Oporto y mostaza
- Pollo de corral relleno de requesón y espinacas con salsa catalana
  
- Bacalao gratinado con alioli de manzana
- Bacalao con espinacas pasas y piñones
- Corvina confitada con virutas de jamón y espárragos trigueros
- Suquet de rape (suplemento 4€)
- Lenguado relleno de setas y langostinos (suplemento 5 €)
- Suprema de lubina a baja temperatura con arroz cremoso de espinacas y langostinos

En el caso que las opciones propuestas como postres no sean de su agrado, a continuación, les dejamos un listado de platos por los que se podrían modificar (siempre respetando 2 opciones para todo el grupo):

- Tatín de manzana con helado de vainilla
- Sorbetes y helados
- Macedonia de frutas
- Zumo de naranja con helado de vainilla
- Coulant de chocolate con helado de pistacho

#### COMPLEMENTOS:

- Aperitivo de bienvenida en el bar:  
1 consumición acompañada de chips, aceitunas rellenas y almendras.  
3.50€ por comensal
- Aperitivo de bienvenida en el mirador:  
Vermut, copa de vino blanco, cerveza, mejillones, berberechos, anchoas, patatas chips, virutas de jamón ibérico con pan de coca.  
12.00€ por comensal
- Opción a cambiar los vinos, precio según modificación.
- Opción de barra libre, precio a concretar según bebidas solicitadas.