

MENÚ CELEBRACIONES

PARA COMPARTIR (un plato para cada 4 personas en mesa)

*Escoger una opción de las propuestas

PICA PICA N°1

- Pan de cristal con tomate
- Paletilla ibérica
- Queso manchego
- Esqueixada de bacalao
- Mejillones de roca al vapor
- Huevos rotos con virutas de foie y reducción Pedro Ximénez
- Croquetas de cocido

PICA PICA N°2 (suplemento 3€)

- Pan de cristal con tomate
- Paletilla ibérica
- Queso manchego
- Tarrina de foie con tostadas
- Berberechos al vapor
- Tomate de temporada con aguacate y ventresca de bonito
- Langostinos kataifi con salsa de mango y curri

SEGUNDOS (a elegir entre)

Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez y risotto de calabaza

o

Bacalao gratinado con alioli de manzana

POSTRES (a elegir entre) o Tarta (Massini, Selva negra, Sacher)

Tatín de manzana con helado de vainilla

o

Coulant de chocolate con helado de pistacho

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

Precio: 31,00€ 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):

- Entrecot de ternera a la salsa de Café de París con gratén de patata
- 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€)
- Confite de pato con salsa de Oporto y mostaza
- Pollo de corral relleno de requesón y espinacas con salsa catalana

- Bacalao con espinacas pasas y piñones
- Merluza a la vinagreta de tomate con mini verduras
- 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):

- Requesón con fresas, nueces y miel
- Sorbetes y helados
- Macedonia de frutas
- Zumo de naranja con helado de vainilla
- Crema catalana

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.