

## MENÚ COMPARTIR

### Anem picant...

- Els nostres farcелlets d'esqueixada de bacallà, de tonyina escabetxada i de mató amb anxoves i maduixes.
- Musclos a les herbes aromàtiques.
- Croquetes casolanes de pernil i de sèpia amb la seva tinta.
- Calamars a la romana casolans.
- Rissotto de trompetes de la mort i parmesà.
- Caragols a la gormanta.

### 2 n Plat ( A escollir )

- Peix de mercat, carxofa cruixent i vinagreta a la mel de taronger
- Vedella melosa, cremós de patata tofonada i el seu suquet amb bolets de temporada

### La cloenda més dolça...

Bunyols de xocolata de la Padrina Rosa

**Preu: 45,00€**

- Els menús es poden intercanviar entre ells mateixos, tornant a fer el pressupost corresponent.
- Aquests menús es poden servir tots els dies de la setmana amb prèvia reserva (excepte dilluns i dimarts a les nits i diumenges)
- Màxim 40 persones.
- Aquests menús poden tenir modificacions, si les reserves es fan a més llarg termini de la temporada que es contracti.
- Com a celler posem vins i caves seleccionats. Està pressupostat 1 botella cada dos persones entre blanc i negre. La resta es comptarà a part.
- 10% IVA Inclòs

## MENÚ FESTIVAL

### Anem picant...

- Encenalls de pernil de glà amb pa de vidre
- Esqueixada de bacallà amb pa de vidre
- Coca fullada, carxofes, formatge brie i foie
- Arròs cremós amb escopinyes i codium
- Caragols a la gormanta

### Continuem ( A Escollir...)

- Peix salvatge, satay de cacauets i nyoquis a la crema.
- Llom de bacallà amb tèmpera de llavors, cremós de remolatxa i carxofes.

### Tot seguit ( A Escollir...)

- Pluma de porc ibèric, moniato a la regal.lèssia i oli d'ametlla i porradell.
- Magret d'ànec, pera al toffee de clau, poma a la canyella i blat de moro.

### La cloenda més dolça...

- El Sotabosc i la boira aromàtica

**Preu: 56,00€**

*cal xivrioló*