



MENÚ CLASSIC

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)

Carpaccio de tonyina amb vinagreta de gingebre, llima i verduretes

Croquetes de peix i marisc (* #)

Musclos al vapor

Segons a escollir:

Salmó amb salsa dolça i cítrica amb verdures i arròs de gessamí

Rostit de tira a la cervesa negra (*)

Postre:

Crema catalana (#)

Celler:

Blanc: Vincles Blanc de Blancs (D.O. Penedès)

Negre: Sumarroca Vincles (D.O. Penedès)

Aigua mineral

Preu per persona: 45,00€ (IVA INCLÒS)

* NO APTE per a celíacs + NO APTE per a al·lèrgics als fruits secs
NO APTE per a intolerants a la lactosa

El menú inclou ½ ampolla de vi per persona, 1 ampolla d'aigua, cafè o infusió
Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



MENÚ COSTA AZUL

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Llom curat de gla
Croquetes de pernil de gla (* #)
Calamars a la romana (*)
Musclos a la marinera (* +)

Segons a escollir:

Paella Parellada
Paella mixta de carn i peix amb musclos
Salmó amb salsa dolça i cítrica amb verdures i arròs de gessamí
Entrecot de vedella amb salsa de parmesà (* #)

Postre:

Crema catalana (#)

Celler:

Blanc: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)
Negre: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Aigua mineral

Preu per persona: 55,00€ (IVA INCLÒS)

* NO APTE per a celíacs + NO APTE per a al·lèrgics als fruits secs
NO APTE per a intolerants a la lactosa

El menú inclou ½ ampolla de vi per persona, 1 ampolla d'aigua, cafè o infusió
Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



MENÚ MEDITERRANI

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Amanida d'alvocat amb gambes, taronja i vinagreta de mostassa
Carpaccio de filet amb encenalls de parmesà (#)
Gambes arrebossades en tempura (*)
Musclos al vi blanc (*)

Segons a escollir:

Paella Marinera
Paella de secret ibèric amb botifarró, xoriço i bolets
Orada a la donostiarra
Entrecot de vedella amb salsa de parmesà (* #)

Postre:

Cheesecake de fruits vermells (* #)

Celler:

Blanc: Sumarroca Cha (D.O. Penedès)
Negre: Amaltea (D.O. Penedès)
Aigua mineral

Preu per persona: 70,00€ (IVA INCLÒS)

* NO APTE per a celíacs + NO APTE per a al·lèrgics als fruits secs
NO APTE per a intolerants a la lactosa

El menú inclou ½ ampolla de vi per persona, 1 ampolla d'aigua, cafè o infusió
Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



MENÚ GALA

Aperitiu i copa de cava Sumarroca Brut Reserva

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Pernil de gla (reserva Don Alfonso)
Calamarcets de platja fregits (*)
Pop a la gallega
Cloïsses de Carril al vi blanc (*)

Segons a escollir:

Paella de llamàntol
Paella de secret ibèric amb botifarró, xoriço i bolets
Suprema de lluç a la riojana (*)
Filet de vedella amb salsa Oporto (*)

Postre:

Bogeria de xocolata amb coulis de taronja (* + #)

Celler:

Blanc: Martín Códax (D.O. Rias Baixas)
Negre: Roda Sela (D.O. Rioja)
Cava: Sumarroca Brut Reserva
Aigua mineral

Preu per persona: 90,00€ (IVA INCLÒS)

* NO APTE per a celíacs + NO APTE per a al·lèrgics als fruits secs
NO APTE per a intolerants a la lactosa

El menú inclou ½ ampolla de vi per persona, 1 ampolla d'aigua, cafè o infusió
Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



MENÚ EXECUTIVE

Aperitiu i copa de cava Gramona Imperial Gran Reserva

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Pernil de gla (reserva Don Alfonso)
Broqueta de rap i llagostins amb bacó i escalivada
Pop a la gallega
"Zamburiñas" al forn
Cloïsses de Carril al vi blanc (*)

Segons:

Mariscada freda de les Rías Gallegues
(Llamàntol, Bou de mar, Nècores, Escamarlans i Llagostins)

Postre:

Assortiment de rebosteria de la casa (* + #)

Celler:

Blanc: Loess Coleccion (D.O. Rueda)
Negre: Roda Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva
Aigua mineral

Preu per persona: 120,00€ (IVA INCLÒS)

* NO APTE per a celíacs + NO APTE per a al·lèrgics als fruits secs
NO APTE per a intolerants a la lactosa

El menú inclou ½ ampolla de vi per persona, 1 ampolla d'aigua, cafè o infusió
Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



MENÚ TAPAS

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Freds:

Coca amb tomàquet (*)
Pernil de gla de reserva "Don Alfonso"
Selecció de formatges (+ #)
Anxova de Santurce sobre llit de tomàquet
Tàrtar de dos salmons amb mostassa antiga i crema de llimona (*)
Tataki de tonyina amb tomàquet dolç i ceba (*)

Calents:

Croquetes de pernil de gla (* #)
Calamars a la romana (*)
Gambes arrebossades en tempura (*)
"Zamburiña" al forn
Navalles a la planxa
Broqueta de rap, gambes i bacó
Broqueta de filet de vedella al Oporto (* #)

Postre:

Assortiment de mini pastisseria (* #)

Celler:

Vi blanc o negre recomanat
Aigua mineral

Preu per persona: 60,00€ (IVA INCLÒS)

* NO APTE per a celíacs + NO APTE per a al·lèrgics als fruits secs
NO APTE per a intolerants a la lactosa

El menú inclou ½ ampolla de vi per persona, 1 ampolla d'aigua, cafè o infusió
Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



MENÚ INFANTIL

Primers a escollir:

Fingers de pollastre (*)
Espaguetis a la bolonyesa (*)
Arròs blanc amb salsa de tomàquet

Segons a escollir:

Escalopa de pollastre amb patates fregides (*)
Salmó a la planxa amb patates fregides (*)
Paella Parellada
Paella de pollastre i verdures

Postre a escollir:

Gelat (#)
Fruita

Begudes:

Aigua mineral o refresc

Preu per persona: 30,00€ (IVA INCLÒS)

* NO APTE per a celíacs + NO APTE per a al·lèrgics als fruits secs
NO APTE per a intolerants a la lactosa