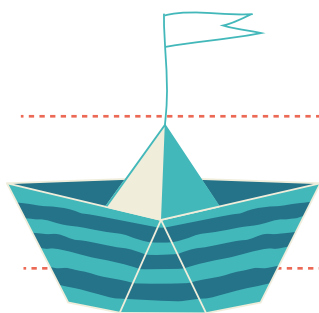




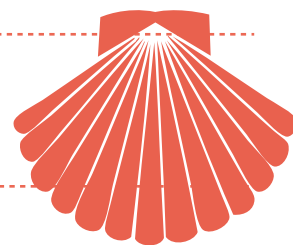
MENÚS  
GRUPS  
2018



(A partir de 8 persones)



# MENÚ 1



## Tapes per compartir

Amanida César amb pa d'espècies cruixent i parmesà

Les nostres braves amb salsa picantona

Tempura de verdures amb salsa tentsuyu

Calamars a la romana amb allioli negre

Pa torrat amb tomàquet

## Segons plats per escollir

Arròs caldós El Nou Ramonet amb musclos i cloïsses

Tires de secret de porc saltejades amb verdures de temporada

i patates xips

Orada al forn

## Postres per escollir

Crema catalana

Sorbet de llimona amb fruits vermells

## Begudes incloses

Vi blanc i negre Mas Tarroné (D.O Terra Alta)

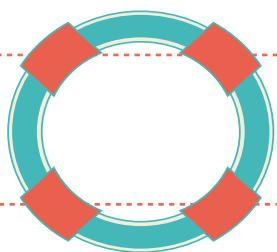
Aigua mineral

Cafè o infusió

Al cava convida la casa

# 35€





# MENÚ 2



## Tapes per compartir

Croquetes de pernil ibèric

Bunyols de bacallà amb salsa pil pil

Pebrots de padrón amb sal gruixuda

Seitons fregits

Pizzeta de verdures amb oli de tòfona feta per nosaltres

Pà torrat amb tomàquet

## Segons plats per escollir

Fideus rossejats amb escamarlans

Medallons de vedella a la brasa amb ximixurri I patata palla

Tronc de lluç a la donostiarra

## Postres per escollir

Tiramisú cassolà

Natilla de toffee amb escuma de café

## Begudes incloses

Vi blanc i negre Mas Tarroné (D.O Terra Alta)

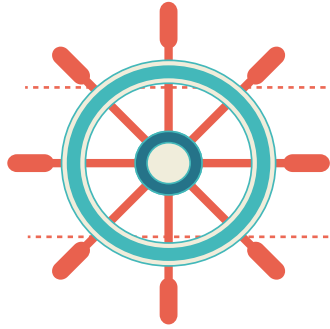
Aigua mineral

Cafè o infusió

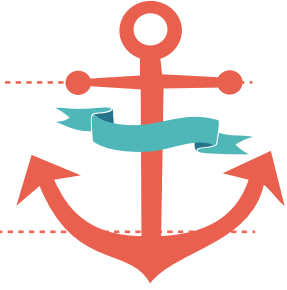
Al cava convida la casa

# 40€





# MENÚ 3



## Tapes per compartir

Bomba de la Barceloneta en pot

Ous estrellats amb pernil ibèric i ceba caramelitzada

Aletes de pollastre amb salseta de llima i cilantre

Calamars a la romana amb allioli negre

Paperina de Calamarsons fregits

Pà torrat amb tomàquet

## Segons plats per escollir

Paella marinera o arròs caldós a la marinera

Bacallà fregit amb verdures, allioli i alls negres de "Las Pedroñeras"

Entrecotte de vedella a la brasa amb salsa pebre i patates fregides

## Postres per escollir

Lemon Pie (pastís de llimona i merengue)

Crema de cheesecake amb sorbet de gerds

## Begudes incloses

Vi blanc i negre Mas Tarroné (D.O Terra Alta)

Aigua mineral

Cafè o infusió

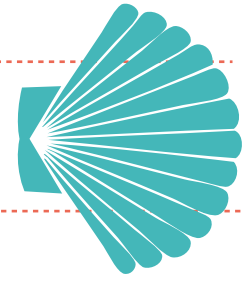
Al cava convida la casa

# 45€





# MENÚ 4



## Tapes per compartir

Pernil ibèric Joselito

Les nostres braves amb la salsa picantona

Escalivada de verdures ecològiques amb carpacció de braó fumat

Bunyols de bacallà amb salsa pil pil

Calamars a la romana amb allioli negre

Pà torrat amb tomàquet

## Segons plats per escollir

Suquet de rap amb marisc

Filet de vedella a la llosa amb salsa pebre

Arròs negre amb cloïsses i gambes

\*Paella o arròs caldós de llamàntol (suplement 4,50€)

## Postres per escollir

Pastís de pastanaga

Milfulles amb crema i fruita de temporada

## Begudes incloses

Vi blanc i negre Mas Tarroné (D.O Terra Alta)

Aigua mineral

Cafè o infusió

Al cava convida la casa

# 50€





## ESPECIFICACIONS:

- *Els preus inclouen l' IVA*
- *Disposem de salons privats. Reservi' ls amb antel.lació!*
- *Els menús són vàlids per grups de mínim 8 persones*
- *És possible intercanviar plats entre menús i fer menús personalitzats adequats al seu pressupost*
- *La quantitat de vi inclosa al menú és la d' 1 ampolla de vi cada 3 persones. Es tindrà en compte que les persones que no consumeixen vi podran consumir 2 consumicions (refresc o cervesa) incloses també en el preu del menú.*
- *No están inclosos en el preu, cigalós o altres begudes alcohòliques no especificades.*
- *Per una millor organització i servei suggerim que els plats principals siguin escollits amb antel.lació.*
- *Perquè la reserva quedi formalitzada s' haurà d'abonar el 40% de l' import en concepte de paga i senyal.*

**Moltes gràcies!**