



Menús

Navidad

PARA GRUPOS

Menú

PAULA

40€

Primeros platos para escoger

Ensalada César con pollo crujiente
Hummus de legumbres con bastoncillos de zanahoria y tostaditas
Buñuelos de bacalao con salsa pil pil

Pan de coca tostado con tomate.

Segundos platos para escoger

Canelones tradicionales de carne con bechamel de trufa
Arroz de setas y hierbas aromáticas
Fideuá a la marinera con gambas y mejillones
Salmón al papillote con verduritas

Postres

Flan de dulce de leche con caramelo
Helado de melocotón de viña

Bebidas

Vino tinto y blanco Mas Tarroné (DO Terra Alta).
Agua.
Café o infusión.

Invitamos a chupitos cortesía de la casa



Menú

DAVID

45€

Entrantes para compartir

Calamares a la andaluza con salsa kimchi
Patatas bravas
Chicharrones de Cádiz con toque cítrico y tostaditas
Mejillones al vapor

Pan de coca tostado con tomate.

Segundos platos para escoger

Paella marinera del senyoret
Dorada a la Donostiarra con verduritas
Codillo de cerdo a baja temperatura con parmentiere de patata trufada.

Postres

Pastel lemon pie
Tiramisú.

Bebidas

Vino tinto y blanco Mas Tarroné (DO Terra Alta).
Agua.
Café o infusión.

Invitamos a chupitos cortesía de la casa



Menú



ALBA



50€

Entrantes para compartir

Ensaladilla rusa con salmón ahumado y tostaditas
Ensalada verde con queso de cabra y frutos secos
Chipirones fritos
Buñuelos de bacalao con salsa pil pil

Pan de coca tostado con tomate.

Segundos platos para escoger

Paella de roastbeef al Jospet
Carrilera de ternero al vino tinto con patatas al horno
Lubina al horno

Postres

Milhojas de crema y fruta de temporada
Helado de wherters original.

Bebidas

Vino tinto y blanco Mas Tarroné (DO Terra Alta).
Agua.
Café o infusión.



Invitamos a chupitos cortesía de la casa

Menú



LAIA



55€

Entrantes para compartir

Tomate de Barbastro con ventresca de bonito y crema de olivada
Patatas bravas
Chipirones fritos
Mejillones al vapor

Pan de coca tostado con tomate.

Segundos platos para escoger

Paella marinera
Arroz caldoso a la marinera
Suquet de rape al romesco
Solomillo de ternera a la piedra con chimichurri y patatas fritas

Postres

Tiramisú
Helado de limón y albahaca

Bebidas

Vino tinto y blanco Mas Tarroné (DO Terra Alta).
Agua.
Café o infusión.



Invitamos a chupitos cortesía de la casa

Menú



ARIADNA



60€

Entrantes para compartir

Pernil ibèric de gla
Calamars a l'andalusa amb salsa kimchi
Piparra vasca fregida
Tallarines saltejades

Pà de coca torrat amb tomàquet

Segundos platos para escoger

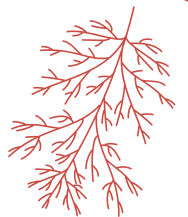
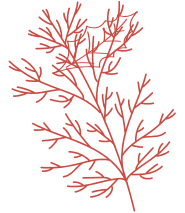
Paella mixta mar i muntanya
Turbó al forn amb verdures
Filet de vedella a la Llosa amb ximixurri I Patates fregides
Paella o arròs caldós de llamàntol (suplement 10€)

Postres

Soufle de xocolata amb gelat de vainilla
Pastís de lemon pie

Bebidas

Vino tinto y blanco Mas Tarroné (DO Terra Alta).
Agua.
Café o infusión.



Invitamos a chupitos cortesía de la casa

A tener



EN CUENTA:



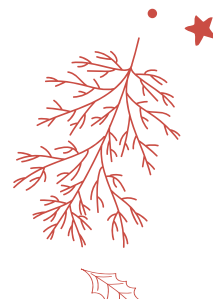
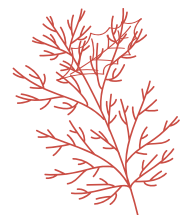
- Los precios incluyen IVA.
- Disponemos de salones privados, puede consultarnos disponibilidad.
- Los menús son válidos para grupos de 8 personas o más.
- Para una mejor organización y servicio se deberán escoger los platos principales con antelación, un mínimo de 3 días antes.
- BEBIDAS:

El vino incluido en el menú es de 1 botella por cada 3 comensales, si superaran este límite, se les avisará y se procederá al cobro de las botellas que vayan consumiendo. Aún así se hará un precio especial de 14,95€ por botella.

En el caso de que un comensal no consuma vino, tiene derecho a 2 consumiciones de refresco o cerveza.

No están incluidos "carajillos" ni otras bebidas alcohólicas no especificadas en los menús.

Muchas gracias,
EL NOU RAMONET



Invitamos a chupitos cortesía de la casa