



Menús *Nadal*

PER A GRUPS



A tenir **EN COMPTE:**

- Els preus inclouen IVA.
 - Es consideren grups les reserves de 8 persones o més.
 - Al finalitzar l'event es cobrarà els comensals que s'hagin confirmat 48h abans del mateix. La reserva es considera confirmada en quant es rebi l'import del 30% de la totalitat de l'event en concepte de paga i senyal.
 - Disposem de sales privades, consultin's disponibilitat.
 - Els plats principals s'hauran d'escollir amb antel.lació, mínim 72h abans de l'event per una millor organització del servei.
 - Si al grup hi ha al.lèrgies s'hauran d'avisar amb suficient antel.lació.
 - Els menús inclouen 1 ampolla de vi per cada 3 comensals. En el cas que s'excedeixi aquest consum s'avisarà al responsable del grup i es convindrà com procedir. Si algú no veu vi, el consum establert és de 2 consumicions de refresc o cervesa.
 - No está inclòs res del que no vingui especificat al menú, a no ser que es convingui un altre cosa amb el responsable de l'event.
 - Les taules s'abonaran en conjunt, no es faran separacions de factures per cobrar.
- 
- 
- 
- 



Menú PAULA



Entrants per compartir:

Amanida russa amb ou fregit i oli picant
Bunyols de bacallà amb salsa pil pil
Patates braves
Musclos al vapor

Pà de coca torrat amb tomàquet

Segons a escollir:

Fideuà negra marinera amb gambetes
Orada a la planxa amb refregit a la bilbaína
Galta de porc a baixa temperatura
amb la seva salsa



Postres

Sorbet de llimona amb fruits vermells
Flam de dolç de llet amb nata

Begudes incloses

Vi DO Terra Alta Xaloc blanc i negre
Aigua mineral
Cafè o infusió

47€





Menú DAVID



Entrants per compartir:

Patates braves
Calamars a l'andalusa amb maionesa kimchi
Xixarrons fumats de Cadis amb torradetes
Musclos a la marinera

Pà de coca torrat amb tomàquet



Segons a escollir:

Paella marinera del senyoret
Fideuà amb escamarlans i allioli
Calamars de platja a la brasa amb patates fregides
Fricandó de vedella tradicional amb bolets

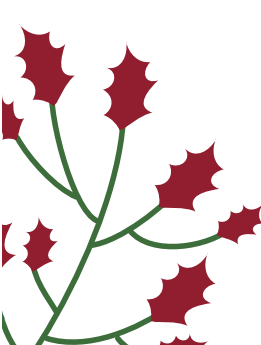


Postres

Lemon pie
Milfulles farcit de crema i fruits vermells

Begudes incloses

Vi DO Terra Alta Xaloc Blanc i negre
Aigua mineral
Cafè o infusió



50€





Menú ALBA



Entrants per compartir:

Amanida de tomàquet de Barbastro amb ventresca i olivada
Chipirons fregits
Bunyols de bacallà amb salsa pil pil
Musclos a la marinera

Pà de coca torrat amb tomàquet



Segons a escollir:

Paella del senyoret amb zamburinyes
Paella amb bolets I roastsbeef al Jospet
Filet de porc Ibèric amb salsa de pebre i patates a lo pobre
Llobarro al forn amb verdures

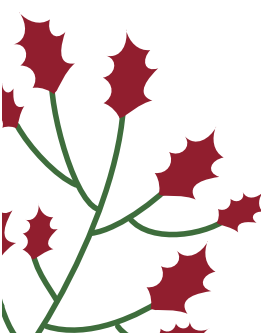


Postres

Tiramisú cassolà
Milfulles farcit de crema i fruita de temporada

Begudes incloses

Vi DO Terra Alta Xaloc Blanc i negre
Aigua mineral
Cafè o infusió



56€





Menú LAIA



Entrants per compartir:

Amanida de capdells a la planxa amb bacallà fumat
i vinagreta de mostassa i mel

Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi

Patates braves

Ensaladilla russa amb ou fregit i oli d'all

Pà de coca torrat amb tomàquet



Segons a escollir:

Paella marinera

Arròs de bacallà amb verdures

Filet de vedella cuinat a la pedra amb patates

Suquet de turbó amb patates



Postres

Pastís de 3 llets amb merengue

Sorbet de gerds

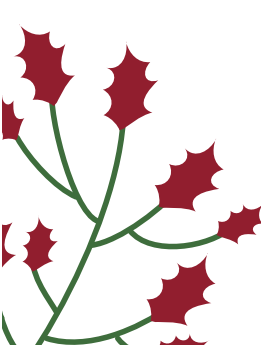


Begudes incloses

Vi DO Terra Alta Xaloc Blanc i negre

Aigua mineral

Cafè o infusió



60€





Menú ARIADNA



Entrants per compartir:

Pernil ibèric

Tomàquet de Barbastro amb ventresca de tonyina i olivada

Bomba de la Barceloneta amb salsa picant

Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchi

Tallarines saltejades amb all i julivert

Pà de coca torrat amb tomàquet



Segons a escollir:

Paella mixta mar i muntanya

Arròs negre amb gambes pelades i cloïsses

Filet de vedella amb salsa de pebre i patates fregides

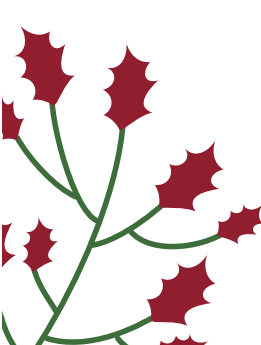
Suquet de rap amb patates



Postres

Souflé de xocolata amb gelat de vainilla

Lemon pie



Begudes incloses

Vi DO Terra Alta Xaloc Blanc i negre

Aigua mineral

Cafè o infusió

66€

