MENÚ FESTES

Aperitiu

Caldo d'escudella amb galet farcit de pilota

Per compartir

Ostra del Delta amb granissat de cava
Croquetes de carn d'olla
Ensaladilla russa amb gamba i ous de truita
Pernil ibèric
Pa a la brasa amb tomàquet

Segons, a escollir

Arròs del senyoret amb peix i marisc*
Corvall a la brasa amb patates fornera i pebrots a la llenya
Caneló XL de rostit amb beixamel de ceps i crumble de parmesà
Terrina de garrinet amb puré de moniato i
bolets de temporada (supl. 6€)
Rap a la brasa amb carxofa confitada i velouté de crustacis (supl. 7€)
Arròs caldós de llamàntol nacional (supl. 10€)*

Postres, a escollir

Coulant d'avellanes amb gelat de iogurt
Torrada de Santa Teresa amb crema
cremada i gelat de torró
Amanida de fruites amb gelat de mango

60€

Aigua, torrons, neules i copa de cava inclosos.
Altres begudes no incloses.
*Arrossos mínim 2 pax.

MENÚ FIESTAS

Aperitivo

Caldo de escudella con galet relleno de pilota

Para compartir

Ostra del Delta con granizado de cava
Croquetas de carne de olla
Ensaladilla rusa con gamba y huevas de trucha
Jamón ibérico
Pan a la brasa con tomate

Segundos a elegir

Arroz del señorito con pescado y marisco*
Corvina a la brasa con patatas panaderas y pimientos a la leña
Canelón XL de asado con bechamel de boletus y crumble de parmesano
Terrina de cochinillo con puré de boniato y setas de temporada (supl. 6€)
Rape a la brasa con alcachofa confitada y velouté de crustáceos (supl. 7€)
Arroz caldoso de bogavante nacional (supl. 10€)*

Postres a elegir

Coulant de avellanas con helado de yogur
Torrija con crema quemada y helado de turrón
Ensalada de frutas con helado de mango

60€

Agua, turrones, neulas y copa de cava incluidos.
Otras bebidas no incluidas.
*Arroces disponibles para un mínimo de 2 personas

FESTIVE MENU

Appetizers

Escudella broth with a galet pasta shell stuffed with
traditional Catalan meatball filling

To share

Delta oyster with cava granita
Traditional Catalan meat croquettes
Russian salad with prawns and trout roe
Iberian cured ham
Grilled bread with tomato

Main courses to choose from

Seafood paella (peeled and deshelled)*
Grilled meagre with baker-style potatoes and wood-fired peppers
XL roast meat cannelloni with porcini mushroom béchamel
and Parmesan crumble
Suckling pig terrine with sweet potato purée
and seasonal mushrooms (supl. 6€)
Grilled monkfish with confit artichoke and shellfish velouté (supl. 7€)
Soupy paella with spanish lobster (supl. 10€)*

Desserts to choose from

Hazelnut coulant with yoghurt ice cream
Spanish-style French toast with burnt cream and turrón ice cream
Fresh fruit with mango ice cream

60€

Water, turrón, neules and a glass of cava included.
Other drinks not included.
*Paellas are available for a minimum of 2 people