

*Menus d'empresa*

**MENÚ 1** :38,50.-€ -

**Entrants centre taula**

Ous trencats, pernil ibèric i patata

Amanida de salmó, esferificació de mango, magrana, tomàquet Cherry

Fabetes baby saltejades amb botifarra negra i toc de menta

**Plat principal a escollir**

Jarret de xai cuit a baixa temperatura i allioli de codony

o

Onglet de bou a la pedra i salsa chalote (a part)

o

Llobarro a la sal

**Postre**

Fondue de xocolata

O

Gelat

i

Assortiment de torrons

**Bodega: (1 ampolla/4 pax)**

**Vi negre Moulin de Gassac**

**Vi blanc Albariño Pazos**

**Copa de cava postre**

**(preu inclou aigua i cafès)**

Menus d'empresa

**MENÚ 2** :44,00-€/pax

### **Entrants centre taula**

Taula de pernil Ibèric i pa de vidre amb tomàquet

Amanida de confit d'ànec, taronja, tomàquet cherri i vinagreta de pinyons

Cassola de gules amb gambes a l'allet

### **Plats principals a escollir**

Brasejat de carns

(magret d'ànec, ploma Ibèrica, ongllet de bou)

O

Salmó al forn amb verdures

### **Postre**

Fondue de xocolata

O

Gelat

i

Assortiment de torrons

**Bodega: (1 ampolla/4 pax)**

**Vi negre Moulin de Gassac**

**Vi blanc Albariño Pazos**

**Copa de cava postre**

**(preu inclou aigua i cafès)**

**MENÚ 3 – PICA PICA: 52,00.-€**

**Entrants centre taula**

Figues confitades amb foie gras  
Bombó de formatge de cabra i poma caramel·litzada  
Xarrupet de crema de porros  
Carxofa i ou poché trufat  
Canapé de gamba amb patata a la “gallega”  
Xipirons fregits

**Plats principals centre taula**

Parmentier d'ànec  
Timbal de xai amb poma  
Melós de vedella

**Postre**

Mini rebosteria, assortiment de torrons

**Bodega: (1 ampolla/4 pax)**

**Vi negre Moulin de Gassac**

**Vi blanc Albariño Pazos**

**Copa de cava postre**

**(preu inclou aigua i cafès)**