

PICA-PICA :

Croissant gratinado con champiñones y jamón
Crujiente de langostino
Patata enmascarada con huevo
Ensalada de hoja variada con atún
Pan tostado con tomate y jamón ibérico
Espárragos trigueros a la brasa
Crepe relleno de brandada de salmón

SEGUNDOS A ESCOGER ENTRE:

- * Secreto ibérico a la brasa con mermelada de mango y patata “caliu”
- * Meloso de ternera a baja temperatura al cabernet con tempura de verduras
- * Suprema de salmón con costra de frutos secos y pasta Katafi el aroma de soja
- * Suprema de merluza con mantequilla de gambas
- *

POSTRE A ELEGIR ENTRE:

Crema catalana
Biscuit helado con fondue de chocolate negro
Mousse de naranja “sanguina” con culis de frambuesa

BODEGA:

Vino tinto
Aguas minerales, cervezas y refrescos

SOBREMESA

Café tostado natural
Infusiones

Precio por persona: 32 €



PICA-PICA :

Coulant de pop *a feira*
Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric
Cruixent de llagostí
Ou sobre patata de pobre amb encenalls de tòfona
Pebrots del Piquillo farcits de xatonada amb tonyina i bacallà
Micuit de foie amb melmelada de tomàquet i sal de vidre
Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de fruits secs
Gotet de degustació de *salmorejo* amb pernil ibèric i ou

SEGUNDOS A ESCOGER ENTRE:

- * Medallons de filet ibèric al foie amb patata
- * Entrecot a la brasa amb patata al caliu i tomàquet provençal
- * Suprema de bacallà sobre crema de gorgonzola amb transparència de gambes
- * Cua de rap amb crema de gambes i pinyons
- *

POSTRE A ELEGIR ENTRE:

Profiteroles amb xocolata
Carpaccio de pinya natural amb crema cremada
Sorbet de mojito

BODEGA:

Vi negre Montebuena SOLAGUA (DO Rioja)
Aigües minerals, cerveses i refrescos

SOBREMESA

Cafè
Infusions

Preu per persona: 35,5€



PICA-PICA :

Coulant de pulpo a feira
Brochetas de langostinos crujientes con pan japonés
Vasito de degustación de salmorejo con jamón ibérico y huevo
Pan de coca con tomate y jamón ibérico
Ensalada tibia de foie y frambuesa
Carpaccio de bacalao con olivada y vinagreta de tomate
Cazuelita de almejas a la marinera
Pimientos del piquillo rellenos de “xatonada” con atún y bacalao
Ravioli de Butifarra del Perol

SEGUNDOS A ESCOGER ENTRE:

- * Filete de ternera a la brasa con salsa al gusto
- * Cochinillo confitado a baja temperatura de nuestra granja, con manzana y nido de espárragos con beicon
- * Paletilla de cordero rellena de jamón y ciruelas con nido de patata
- * Turnedós de rape con jugo de asado, romero, hummus y tomate seco

*

POSTRE A ELEGIR ENTRE:

Fresones con espuma de crema catalana
Coulant de chocolate
Sorbete de mandarina de montaña al “campari”

BODEGA:

Vino tinto crianza, Besagain (D.O. Rioja)
Aguas minerales, cervezas y refrescos

SOBREMESA:

Café tostado natural
Infusiones

Precio por persona: 40 €

