

FINGER BUFFET

"Tapas"

Platos fríos

Mini brocheta de Caprese
Mini brocheta de Pulpo a Feira
Mini brocheta de queso feta, pepino y oliva negra
Surtido de quesos con grisinnis

Platos calientes

Mejillones al vapor
Piruleta de Langostino al Coco-Curry
Caramelitos de primavera
Mini brocheta de pollo teriyaki y sésamo
Pintxo rústico de txistorra vasca
Mini croquetas de jabugo
Cucharita de risotto al fungí
Cucharita de esqueixada de bacalao

Los postres

Brocheta de frutas
Trufitas artesanas

La bodega

Aguas minerales,
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)
Cafés i infusiones

Precio por persona: 34 €
IVA incluido

MENU DI AMICI

Los primeros

Ensalada de delicias de pato con vinagreta de Pedro Jiménez

Mil hojas de langostinos, patata y tomate de Montserrat con salsa tártara

Los segundos

Rape gratinado con salsa holandesa y crujiente de verduras

Solomillo de ternera con salsa española y reducción de verdura

Milhojas de verduras con aceite de sésamo

Los postres

Delicia de chocolate con crema inglesa

La bodega

Aguas minerales,
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)
Cafés i infusiones

Precio por persona: 50 €

IVA incluido

MENÚ PICA PICA

Aperitivos

Jamón con pan de cristal con tomate
Montaditos de atún y pimiento
Montaditos de tomate y anchoa
Montaditos de sobrasada con queso brie
Croquetas de jabugo

Los segundos

Suprema de merluza en costra de finas hiervas con lecho de patata
panadera y cebolla
○
Faux-Filet de buey con nuestras patatas fritas y setas de temporada

El postre

Helado de tiramisú y de algodón de azúcar
○
Tarta fina de manzana

La bodega

Aguas minerales,
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)
Cafés i infusiones

Precio por persona: 26 €

IVA incluid*En sala privada suplemento de 3€ p.p.

MENU DI LAVORO

Los primeros

Ensalada tibia de setas y gambas a la vinagreta de estragón
Fiochi de pera y parma al funghi porchini
Risotto de gambas al pecorino

Los segundos

Magret de pato al oporto con patatas gratén
Medallones de rape a la cazuela
Solomillo de buey a la provenzale

Los postres

Textura de tres chocolates
Panacotta italiana
Carpaccio de piña del monte

La bodega

Aguas minerales,
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)
Cafés i infusiones

*****A elegir un plato de cada grupo en un único menú**

Precio por persona: 35 €
IVA incluido

MENÚ TROVATORE

Los primeros

Risotto funghi porcini al parmesano

○

Ensalada de queso brie con tomate seco italiano con aceto balsámico de Módena

○

Parpadelle a la carbonara trufada

Los segundos

Suprema de merluza al pesto rojo

○

Solomillo de cerdo ibérico la Broché con verduritas

○

Entrecôte de ternera grillé con patatas en gratén y salsa de Oporto

Los postres

Tarta de brownie al caramelo

○

Abanico de fruta fresca de temporada

○

Helado de tiramisú y chocolate blanco

La bodega

Aguas minerales,

Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),

Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)

Cafés i infusiones

Precio por persona: 29 €

IVA incluido

*En sala privada suplemento de 3€ p.p.

Buffet Especial

Platos fríos

Ensalada Crudités
Ensalada César
Timbal de tomate y mozzarella al orégano con aceite de oliva
Jamón ibérico de recebo con pan de payes y tomate
*Salsa: Mostaza, mahonesa y vinagreta de balsámico

Platos calientes

Medallones de buey a la plancha
Supremas de merluza a la plancha
Salteado de verduras
Canelones de ricotta y espinacas
Croquetas de gambas y rape (Supl. 2€)
Medallones de rape a la crema (Supl. 3€)

Los postres

Sutido de pastelería
Frutas naturales laminadas
Yogures Pastoret

La bodega

Aguas minerales,
Vino blanco René Barbier (D.O.Penedés),
Vino tinto Mantibre (D.O.Rioja)
Cafés i infusiones

Precio por persona: 36 €
IVA incluido