



ELS NOSTRES MENÚS PER A GRUPS

MENÚ A - 30€

- . Copa de cava i aperitiu de benvinguda

Primers plats a compartir al centre de la taula:

- . Croquetes artesanes
- . Caneló de poltre
- . Amanida d'espínacs, bacallà, favetes i romesco
- . Flamets d'escalivada amb anxoves
- . Carxofes farcides de carbassa i calamar
- . Coca de bolets saltejats

Segons plats a escollir :

- . Galta de vedella amb salsa de ratafia de la Garrotxa
- . Magret d'ànec a la taronja (suplement de 4,50€)
- . Tataki de tonyina amb salsa de vermut negre
- . Cassoleta de civet de senglar
- . Xai variat a la brasa (suplement de 2€)
- . Bacallà gratinat amb mascarpone i mel
- . Arròs de País amb sèpia i bolets (mínim 2 persones)

Postres per escollir:

- . Pastís casolà
- . Lioneses de nata amb xocolata calenta
- . Amanida de fruita natural
- . Coulant de xocolata amb el seu gelat
- . Sopa de cítrics amb sorbet de menta
- Xuixo de crema fet al moment
- . Pa, aigua mineral, vi de la casa i cafè

MENÚ B - 45€

- . Copa de cava i aperitiu de benvinguda

Degustació individual d'entrants:

- . Croquetes artesanes
- . Amanida de carxofes amb pernil ibèric i formatge d'ovella
 - . Foie d'ànec amb torradetes
 - . Caneló de cua de bou amb beixamel trufada
- . Brandada de bacallà trufada amb xips i escuma de patata
 - . Raviolis de gambes amb crema de múrgoles

Segons plats a escollir :

- . Llom de bacallà amb carxofes i cruixent de pernil ibèric
- . Tataki de vedella del Ripollès amb verdures al Caliu
- . Espatlla de xai a la brasa amb focs de romaní
 - . Arròs amb carxofes i bolets
 - . Cruixent de garrí amb compota de poma

Postres per escollir:

- . Pastís casolà
- . Coulant d'avellana amb gelat d'Amaretto
- . Borratxo d'ametlla amb cremós de xocolata
- . Bunyols de crema amb compota de poma cremada
- . Sopa de cítrics amb sorbet de menta fresca
- . Tatín de poma feta al moment

Pa, vi negre D.O. Empordà "Tocat de l'ala", cava Pere Ventura Brut
reserva i cafè

MENÚ C - 55€

. Copa de cava i aperitiu de benvinguda

Per picar:

Amanida d'escarola amb magrana, xips de moniato i bunyols de sípia

Foie d'ànec amb torradetes i codony

Pernil d'aglà amb pa de coca

Calamars a la romana

Assortit de croquetes de la casa

Escamarlans de la costa a la brasa

Els segons a escollir:

Espatlla de cabrit al forn

o

Turbot a la brasa amb trompetes de la mort

o

Filet de vedella a la crema de ceps

Postres:

Pastís de celebració

Pa, aigua, vi negre D.O. Empordà "Tocat de l'ala", cava Pere Ventura

brut reserva, cafè i petits fours

MENÚ D - 57€

. Copa de cava i aperitiu de benvinguda

Per picar:

Amanida de carxofes, pernil ibèric i formatge d'ovella

Brandada de bacallà trufada amb xips i escuma de patata

Coca d'escalivada al caliu amb rosbif de vedella ecològica

Coca de vidre amb anxoves de l'Escala

Vieires a la planxa amb foie d'ànec i Pedro Ximenez

Pop a la brasa amb patata confitada i all i oli d'alls negres

Els segons a escollir:

Espatlla de xai a la brasa

o

Turbot a la brasa amb trompetes de la mort

o

Cruixent de garrí amb compota de poma

Postres:

Pastis de celebració

Pa, aigua, vi negre D.O. Empordà "Tocat de l'Ala", cava Pere Ventura

brut reserva, cafè i petits fours

Pastissos per escollir:

Mousse d'avellana amb crocant i xocolata

Tres xocolates

Pa de pessic amb trufa i nata

Mousse de ratafia i crema cremada

Biscuit de torró amb crocant i crema cremada

"Sacher" (pa de pessic de xocolata amb confitura i xocolata)

Formatge amb confitura de taronja

- Preu per persona amb IVA inclòs
- Tots els comensals de la taula han de fer el mateix menú
- Amb previ avís, els plats poden ser adaptats a intoleràncies alimentàries.