

Menús Nadal Empreses

2018



Merry Christmas

(Oferta vàlida per a reserves de grups a partir de 16 persones)

*Parking del Port gratuït. I si ho preferiu, passeu la nit amb nosaltres.
Consulteu les nostres ofertes especials d'allotjament.*

Menú Empresa Nadal -1-

Detall de benvinguda a taula

Xips de iuca, xirivia, remolatxa, moniato i pastanaga
Olives de l'àvia
Torrades amb cremós de Gorgonzola i nous

Entrants a compartir

Pernil Ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Risotto de botifarra negra i espàrrecs de marge
Amanida tèbia de quinoa, gírgoles, favetes i pinyons amb vinagreta de llima i menta
Duet de croquetes: de pollastre amb curri i de carbassa amb parmesà
Piruleta de xai cruixent amb salsa de iogurt i menta

Segon plat a escollir prèviament (*)

Suquet de lluç del Cantàbric amb patata, musclos i gamba llagostinera
o
Lingot d'au sobre parmentière de carbassa amb figues macerades en vi dolç
i ceba confitada

Servei de pa

Les postres

Delícies de crema catalana

Celler

Vi Espiadimonis Blanc - D.O. Empordà
Vi Espiadimonis Negre - D.O. Empordà
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aigües Minerals
Refrescs o cervesa

Cafè o infusió
Neules i torrons

Preu per persona: 40€ (10% IVA inclòs)

(*) Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit.
En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.





Menú Empresa Nadal -2-

Detall de benvinguda a taula

Xips de iuca, xirivia, remolatxa, moniato i pastanaga
Olives de l'àvia
Broqueta d'Idiazàbal amb codony

Entrants a compartir

Pernil Ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Risotto de botifarra negra i espàrrecs de marge
Amanida tèbia de bolets, gules i llagostins amb vinagreta d'orenga i cítrics
Duet de croquetes: de pollastre amb curri i de carbassa amb parmesà
Piruleta de xai cruixent amb salsa de iogurt i menta

Segon plat a escollir prèviament (*)

Filet de llobarro amb parmentière de celerí, concassé de tomàquet en oli extra verge
i terra de olives negres
o
Lingot de melós de porc, farcit de bolets amb puré de patata i poma al forn, al seu suc
Servei de pa

Les postres

Brownie de torró amb llàgrima d'albercoc

Celler

Vi Espiadimonis Blanc - D.O. Empordà
Vi Espiadimonis Negre - D.O. Empordà
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aigües Minerals
Refrescs o cervesa

Cafè o infusió
Neules i torrons

Preu per persona: 42€ (10% IVA inclòs)

(*) Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit.

En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.



Menú Empresa Nadal -3-

Detall de benvinguda a taula

Vaset de mousse de foie amb *chutney* de pinya
Broqueta d'Idiazàbal amb codony

Primer plat

Crema de marisc amb ravioli de fruits de mar i verduretes

Segon plat (*)

Suprema de corball sobre ragut de sípia i cloïsses

o

Melós de vedella a baixa temperatura amb moniato a la mel, castanyes i salsa d'Oporto
Servei de pa

Les postres

Pastisset de pa de pessic amb fruits secs al rom i crema de taronja

Celler

Vi blanc Finca Cucó - D.O. Montsant

Vi negre Finca Cucó - D.O. Montsant

Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà

Aigües Minerals

Refrescs o cervesa

Cafè o infusió

Neules i torrons

Preu per persona: 46€ (10% IVA inclòs)

(*) Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit.

En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.

Menú Empresa Nadal -4-

Detall de benvinguda a taula

Xips de iuca, xirivia, remolatxa, moniato i pastanaga
Vaset de mousse de foie amb *chutney* de pinya i poma

Entrants a compartir

Albergínia en escabetx, cors de carxofa i seitó marinat en oli
Amanida de roastbeef a la mostassa Antiga amb torradetes
Pernil Ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Croqueta de cua de bou i rossinyols
Fingers de bacallà amb romesco



Segon plat (*)

Llom de bacallà amb mousseline de mel amb llit de risotto de quinoa i verdures
o
Xai a baixa temperatura amb crosta de cítrics, saltats de bolets i patates a la farigola
Servei de pa

Les postres

Delícia de ratafia amb mermelada de figues i teula de xocolata

Celler

Vi blanc Finca Cucó - D.O. Montsant
Vi negre Finca Cucó - D.O. Montsant
Copa de cava Gran Amat Brut Nature - D.O. Empordà
Aigües Minerals
Refrescs o cervesa

Cafè o infusió
Neules i torrons

Preu per persona: 48€ (10% IVA inclòs)

(*) Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit.
En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.



Menú Empresa Nadal -5-

Detall de benvinguda a taula

Xips de iuca, xirivia, remolatxa, moniato i pastanaga
Vaset de mousse de foie amb *chutney* de pinya i poma

Primer plat

Caneló de marisc amb beixamel de gamba i vieira

Segon plat (*)

Filet de vaca al carbó amb graten de patata i porro a la salsa d'Oporto
Servei de pa

Les postres

Mousse de xocolata blanca amb gelea de cava rosat

Celler

Vi blanc Contrapunto – Albariño -D.O. Rías Baixas
Vi negre Noble Reserva -D.O. Empordà
Copa de cava Rimat Brut Nature – D.O. Costers del Segre
Aigües Minerals
Refrescs o cervesa

Cafè o infusió
Neules i torrons

Preu per persona: 52€ (10% IVA inclòs)

(*) Màxim 7 dies abans s'ha de saber la quantitat exacta de cada plat escollit.

En cas de no poder confirmar la quantitat del plat principal s'ha de tancar el menú amb un plat únic per tothom.



En cas de patir alguna intolerància o al·lèrgia s'ha de comunicar prèviament als serveis.