

## Menú de Treball nº 1

### Detall de benvinguda a taula

Cookies de formatge i orenga

Olives de l'àvia

### Primer plat

Crema de marisc amb caviar de mújol

### Segon plat

Turnedó de filet de porc amb chutney de poma i pinya  
amb patates confitades

Servei de pa

### Les postres

Vaset de maduixa en tres textures

### Celler

Vi blanc "El Circo"- D.O. Cariñena

Vi negre "El Circo" Cabernet - D.O. Cariñena

Aigua mineral o Refresc

Café o infusió

(Altres begudes no incloses)

Preu per persona: 27€ (10% IVA inclòs)



*El teu Hotel davant del Mar*

## Menú de Treball nº2

### Detall de benvinguda a taula

Cookies de formatge i orenga  
Olives de l'àvia

### Primer plat

Timbal d'escalivada amb tonyina i oli d'olives negres

### Segon plat

Suprema de lluç amb patates i musclos amb salsa de vi blanc

Servei de pa

### Les postres

Vaset de lemon pie

### Celler

Vi blanc "El Circo"- D.O. Cariñena  
Vi negre "El Circo" Cabernet - D.O. Cariñena  
Aigua mineral o Refresc  
Café o infusió  
(Altres begudes no incloses)

Preu per persona: 27€ (10% IVA inclòs)



*El teu Hotel davant del Mar*

## Menú de Treball nº3

### Detall de benvinguda a taula

Cookies de formatge i orenga  
Olives de l'àvia

### Primer plat

Graellada de verdures amb dauets de pernil i salsa romesco

### Segon plat

Supremes d'orada amb patates confitades i tomàquet concassé

Servei de pa

### Les postres

Pastisset de xocolata i nous amb llàgrima de fruita de la passió

### Celler

Vi blanc "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Vi negre "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Aigua mineral o Refresc

Café o infusió

(Altres begudes no incloses)

Preu per persona: 31€ (10% IVA inclòs)



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

*El teu Hotel davant del Mar*

## Menú de Treball nº4

### Detall de benvinguda a taula

Cookies de formatge i orenga

Torradeta d'hummus de cigrons amb pebre vermell de la Vera

### Primer plat

Bouquet d'enciams amb carpaccio de pinya, encenalls de pernil, mozzarella i vinagreta de iogurt i menta

### Segon plat

Melós de vedella cuinat a baixa temperatura amb parmentière de patata trufada i salsa d'Oporto

Servei de pa

### Les postres

Delícia de mousse de mango i xocolata

### Celler

Vi blanc "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Vi negre "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Aigua mineral o Refresc

Café o infusió

(Altres begudes no incloses)

Preu per persona: 31€ (10% IVA inclòs)



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

*El teu Hotel davant del Mar*

## Menú de Treball nº5

### Detall de benvinguda a taula

Cookies de formatge i orenga  
Olives de l'àvia

### Primer plat

Envoltini d'albergínia amb formatge brie  
Pernil Ibèric i coca de pa amb tomàquet  
Risotto de botifarra negra i bolets  
Broqueta de llagostí i pinya  
Fíngers de pollastre amb salsa barbacoa  
Musclos a la Marinera

### Segon plat (a escollir-ne un prèviament)\*

Suprema de corball amb llit de porros a la crema i cloïsses

O

Lingot d'au amb parmentière, figues macerades i salsa de tòfona

Servei de pa

### Les postres

Vaset de mousse de xocolata amb gerds

### Celler

Vi blanc Amat Xarel·lo - D.O. Empordà  
Vi Negre Catània Criança - D.O. Ribera del Duero  
Aigua mineral o Refresc  
Café o infusió  
(Altres begudes no incloses)

Preu per persona: 37€ (10% IVA inclòs)

\*El segon plat s'haurà de confirmar màxim 7 dies abans o bé tancar un plat igual per a tots els comensals.



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

*El teu Hotel davant del Mar*

## Menú de Treball nº6

### Detall de benvinguda a taula

Cookies de formatge i orenga  
Olives de l'àvia

### Primer plat

Risotto de botifarra de perol, formatge de cabra i bolets

### Segon plat (a escollir-ne un prèviament)\*

Medalló de rap amb salsa americana i patates confitades

O

Melós de xai amb timbal de patata, albergínies rostides  
i la seva salsa

Servei de pa

### Les postres

Delícies de crema catalana

### Celler

Vi blanc Amat Xarel·lo - D.O. Empordà  
Vi Negre Catània Criança- D.O. Ribera del Duero  
Aigua mineral o Refresc  
Café o infusió  
(Altres begudes no incloses)

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

\*El segon plat s'haurà de confirmar màxim 7 dies abans o bé tancar un plat igual per a tots els comensals.



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

*El teu Hotel davant del Mar*