

Menú de Trabajo nº 1

Detalle de bienvenida en mesa

Mini fuet en tostada
Aceitunas marinadas

Primer plato

Crema de calabaza y puerros,
con picatostes y virutas de queso Idiazábal

Segundo plato

Codillo de cerdo a baja temperatura con parmentière de manzana
y salsa agridulce

Servicio de pan

El postre

Vasito de Bailey's y chocolate con crujiente de almendra

Bodega

Vino blanco "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Vino tinto "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Agua mineral o refresco

Café o infusión

(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona: 28€ (10% IVA incluido)



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 Trabajo nº2

Detalle de bienvenida en mesa

Mini fuet en tostada
Aceitunas marinadas

Primer plato

Tagliatelle con salsa de queso y trufa

Segundo plato

Bacalao con muselina de miel y patatas al horno

Servicio de pan

El postre

Tartar de fruta fresca con sopa de lima y menta

Bodega

Vino blanco "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Vino tinto "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Agua mineral o Refresco

Café o infusión

(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona: 28€ (10% IVA incluido)



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 Trabajo nº3

Detalle de bienvenida en mesa

Mini fuet en tostada
Aceitunas marinadas

Primer plato

Ensalada de langostinos con piña natural y tomates cherry,
a la mayonesa de aceitunas negras

Segundo plato

Abanico ibérico con chimichurri y patatas al horno

Servicio de pan

El postre

Delicia de crema catalana sobre base de brownie

Bodega

Vino blanco "Marmellans"- D.O. Montsant
Vino tinto "Marmellans"- D.O. Montsant
Agua mineral o Refresco
Café o infusión
(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona: 32€ (10% IVA incluido)



El teu Hotel davant del Mar

Menú de Trabajo nº4

Detalle de bienvenida en mesa

Cookies de queso y orégano
Mini fuet en tostada

Primer plato

Raviolis de butifarra negra y setas con bechamel de calabaza

Segundo plato

Filetón de ternera con gratén de patata y salsa de Oporto

Servicio de pan

El postre

Carpaccio de piña con *crumble* y helado de coco

Bodega

Vino blanco "Marmellans"- D.O. Montsant

Vino tinto "Marmellans"- D.O. Montsant

Agua mineral o Refresco

Café o infusión

(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona: 32€ (10% IVA incluido)



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 Trabajo nº5

Detalle de bienvenida en mesa

Mini fuet en tostada
Aceitunas al estilo tradicional

Entrantes a compartir

Ensalada de tomate kumato con ventresca de atún, boquerones marinados y vinagreta de mostaza
Jamón Ibérico con coca de pan con tomate
Croqueta de calabaza con corazón de parmesano
Risotto con quinoa roja, bacalao y cúrcuma
Churro de patata y boletus

Segundo plato (a escoger uno previamente) *

Suprema de merluza con dados de jamón ibérico, ajo laminado y patatas panaderas

O

Meloso de ternera con salsa Pedro Ximénez, gratén de patatas y cebolla

Servicio de pan

El postre

Mousse de mandarina con *gelée* de lima

Bodega

Vino blanco 88 Ha - D.O. Montsant

Vino tinto 88 Ha- D.O. Montsant

Agua mineral o Refresco

Café o infusión

(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona 38.50€ (10% IVA incluido)

*El segundo plato se tendrá que confirmar máximo 7 días antes o bien cerrar un plato igual para todos los comensales.



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 Trabajo nº6

Detalle de bienvenida en mesa

Mini fuet en tostada
Aceitunas al estilo tradicional

Primer plato

Canelón de carne con bechamel trufada

Segundo plato (a escoger uno previamente) *

Suprema de corvina, sobre Mutabal al jengibre y cúrcuma con salsa americana
O

Meloso de cordero con ragú de setas y su salsa

Servicio de pan

El postre

Carpaccio de piña con *crumble* y helado de coco

Bodega

Vino blanco "Vol de Ànima de Raimat" - D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Ànima de Raimat- D.O. Costers del Segre

Agua mineral o Refresco

Café o infusión

(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona: 44€ (10% IVA incluido)

*El segundo plato se tendrá que confirmar máximo 7 días antes o bien cerrar un plato igual para todos los comensales.



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