

## Menú de Treball nº 1

### Detall de benvinguda a taula

Mini fuet en torradeta  
Olives marinades

### Primer plat

Crema de carbassa i porros amb crostons i  
encenalls de formatge Idiazábal

### Segon plat

Braó de porc cuinat a baixa temperatura amb parmentière de poma i salsa  
agredolça

Servei de pa

### De postre

Vaset de Bailey's i xocolata amb cruixent d'ametlla

### Celler

Vi blanc "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Vi negre "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Aigua mineral o refresc

Cafè o infusió

(Altres begudes no incloses)

Preu per persona: 28€ (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 nº2

### Detall de benvinguda a taula

Mini fuet en torradeta  
Olives marinades

### Primer plat

Tagliatelle amb salsa de formatge i trufa

### Segon plat

Bacallà amb musselina de mel i patates al forn

Servei de pa

### De postres

Tàrtar de fruita fresca amb sopa de llima i menta

### Bodega

Vi blanc "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Vi tinto "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Agua mineral o Refresco

Café o infusió

(Altres begudes no incloses)

Preu per persona: 28€ (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 nº3

### Detall de benvinguda a taula

Mini fuet en torradeta  
Olives marinades

### Primer plat

Amanida de llagostins amb pinya natural i tomàquet *cherry* amb maionesa  
d'olives negres

### Segon plat

Ventall de porc ibèric amb chimichurri i patates al forn

Servei de pa

### De postres

Delícia de crema catalana sobre base de brownie

### Bodega

Vi blanc "Marmellans"- D.O. Montsant  
Vi negre "Marmellans"- D.O. Montsant  
Aigua mineral o Refresc  
Cafè o infusió  
(Altres begudes no incloses)

Preu per persona: 32€ (10% IVA inclòs)



*El teu Hotel davant del Mar*

## Menú de Treball nº4

### Detall de benvinguda a taula

Cookies de formatge i orenga

Mini fuet en torradeta

### Primer plat

Raviolis de botifarra negra i bolets amb beixamel de carbassa

### Segon plat

Filetó de vedella amb gratí de patata i salsa d'Oporto

Servei de pa

### De postres

Carpaccio de pinya amb *crumble* i gelat de coco

### Bodega

Vi blanc "Marmellans"- D.O. Montsant

Vi negre "Marmellans"- D.O. Montsant

Aigua mineral o Refresc

Cafè o infusió

(Altres begudes no incloses)

Preu per persona: 32€ (10% IVA inclòs)



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



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

### Detall de benvinguda a taula

Mini fuet en torradeta  
Olives a l'estil tradicional

### Entrants a compartir

Amanida de tomàquet kumato amb ventresca de tonyina, boquerons  
marinats i vinagreta de mostassa  
Pernil Ibèric amb coca de pa amb tomàquet  
Croqueta de carbassa amb cor de formatge parmesà  
Rissotto amb quinoa vermella, bacallà i cúrcuma  
Xurro de patata i ceps

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

Suprema de lluç amb daus de pernil ibèric, all laminat i patates panaderes

O

Melós de vedella amb salsa Pedro Ximénez, gratí de patates i ceba

Servei de pa

### De postres

Mousse de mandarina amb gelet de llima

### Bodega

Vi blanc 88 Ha - D.O. Montsant

Vi negre 88 Ha- D.O. Montsant

Aigua mineral o Refresc

Cafè o infusió

(Altres begudes no incloses)

Preu per persona 38.50€ (10% IVA inclòs)

\*El segon plat s'haurà de confirmar 7 dies abans com a màxim, sinó s'haurà d'escollir el mateix plat per a tots els comensals.



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



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 torradeta  
Olives a l'estil tradicional

### Primer plato

Caneló de carn rostida amb beixamel trufada

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

Suprema de corball, sobre Mutava al gingebre y cúrcuma amb salsa americana  
O  
Melós de xai amb ragú de bolets i la seva salsa

Servei de pa

### Los postres

Carpaccio de pinya amb *crumble* i gelat de coco

### Celler

Vi blanc Vol d'Ànima de Raimat - D.O. Costers del Segre  
Vi negre Ànima de Raimat- D.O. Costers del Segre  
Aigua mineral o Refresc  
Cafè o infusió  
(Altres begudes no incloses)

Preu per persona: 44€ (10% IVA inclòs)

\*El segon plat s'haurà de confirmar 7 dies abans com a màxim, sinó s'haurà d'escollir el mateix plat 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