



Còctel –nº 1 –

Plats freds

Montadito de coca de pa amb tomàquet i espatlla de pernil ibèric

Ceviche de corball

Llauneta de formatge curat

Torrada d'anxova del Cantàbric

Vol au vent amb foie i codonyat

Plats calents

Croqueta de garrí i poma

Cucurutxo de fritura de caçó i bacallà

Bomba de carn amb salsa brava

Mini hamburguesa de vedella Atenea

Degustació de risotto d'espàrrecs i parmesà

De postres

Daus de *Red Velvet*

Delícies de Triple de Xocolata

De beguda durant el còctel

Aigües minerals

Refresc o suc de fruita

Cervesa de barril

Cervesa sense alcohol

Vi blanc, negre i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà

Cava Gran Amat Brut Nature

Preu per persona 38€, IVA Inclòs.

Aquesta proposta és un còctel lleuger, no substitueix un menú de dinar o sopar.

Servei de sala privada durant 1.30 hores de servei: inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.



Còctel –nº 2 -

Plats freds

Xupito de Vichyssoise d'anacard i pera
Mini puça cristal·lina amb espatlla de pernil ibèric i tomàquet
Ensaladilla amb freses de *tobiko*
Mini éclair de mousse de cremós de sobrassada i mel
Macaron de Torta del Casar
Taco de pollastre amb salsa de mango

Plats calents

Ravioli cruixent de botifarra negra
Gyoza de gambes amb la seva salsa
Mini hamburguesa de *cochinita pibil*
Llagostí crocant d'arròs verd vietnamita
Croqueta de pollastre i curri
Degustació d'arròs *del senyoret*

De postres

Daus de mousse de llima
Trufes de cacau

Begudes durant el còctel

Aigües minerals
Refresc o suc de fruita
Cervesa de barril
Cerveza sense alcohol
Vi blanc, negre i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà
Cava Gran Amat Brut Nature

Preu per persona 42€, IVA Inclòs.
Aquesta proposta és un còctel lleuger, no substitueix un menú de dinar o sopar.

Servei de sala privada durant 2 hores de servei: inclòs en el preu.
Preu extra de sala privada: 195€/hora.



Còctel –nº 3 –

Plats freds

Llauneta d'olives Gordal amb el seu musclo, *al chimichurri*
Mini puça cristal·lina amb tomàquet i espatlla de pernil ibèric
Tatiki de tonyina marinada en soja i mel
Macaron de foie
Torradeta de sardina fumada amb pebrot vermell escalivat

Plats calents

Tequeños amb salsa de tomàquet i *jalapeño*
Calamars a l'andalusa amb maionesa de *wasabi*
Bao pa de melós de vedella i ceps
Bunyel de gamba, coco i curri
Canonets cruixents d'ànec Pequín amb salsa *hoisin*
Cucurutxo de tempura de verdures amb romesco
Degustació de *fideuà* marinera

De postres

Mini suís fred de xocolata
Delícies de *cheesecake* de fruits verem

Begudes durant el còctel

Aigües minerals
Refresc o suc de fruita
Cervesa de barril
Cerveza sense alcohol
Vi blanc, negre i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà
Cava Gran Amat Brut Nature

Preu per persona 47€, IVA Inclòs
Servei de sala privada durant 2 hores de servei: inclòs en el preu.
Preu extra de sala privada: 195€/hora.



- . Possibilitat de canviar les postres per un pastís de celebració, a triar un dels gusts que proposem. Suplement per persona de 2€ (copa de cava inclosa)
- . Massini tradicional (pa de pessic de crema cremada, farcit de nata i trufa. Pot ser d' un sol gust: nata, trufa o crema)
- . Semifred de llimona o de maduixa.
- . Sacher de xocolata amb mermelada de maduixa.
- . Selva Negra de xocolata, nata i fruits vermells.
- . Xocolata blanca amb crema de llimona.
- . Els pastissos es poden presentar o servir directament com a postres.