



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 amb 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

De Beguda 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  
*Tataki* 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  
Bunyol 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 vermells

De Beguda 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 melmelada 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.