

Menú d'empresa -1-

Detall de benvinguda a taula

Galetes de parmesà i orenga

Primer plat

Raviolis de carxofa i pernil, amb beixamel de ceba caramel·litzada

Segon plat

Lloms de llobarro amb cloïsses, sobre tàrtar de verdures a l'oli de pebre vermell

Servei de pa

De postres

Carrot cake

Celler

Vi blanc i negre Espiadimonis – D.O. Empordà

Aigües minerals

Refrescs o cerveses

Cafè o infusió

Preu per persona 33€, IVA Inclòs.

menú

Menú d'empresa -2 -

Detall de benvinguda a taula

Focaccia de verdures

Primer plat (segons temporada)

Salmorejo amb llagostins i crostons (primavera-estiu)

Fora de temporada:

Crema de ceps amb timbal de foie i poma, i cruixent de papada ibèrica

Segon plat

Melós de vedella sobre parmentier de patata, tomàquet sec i salsa d'Oporto

Servei de pa

De postres

Carpaccio de pinya i gelat de coco, amb ratlladura de llima

Celler

Vi blanc i negre Espiadimonis – D.O. Empordà

Aigües Minerals

Refrescs o cerveses

Cafè o infusió

Preu per persona 36€, IVA Inclòs.

menú

Menú d'empresa -3 -

Detall de benvinguda a taula

Focaccia de verdures

Primer plat

Risotto d'espàrrecs i ceps

Segon plat

Morro de bacallà sobre trinxat de patata i alls tendres,
amb saltat de gambetes y piquillos

Servei de pa

De postres

Lemon pie amb crumble de galeta

Celler

Vi blanc Els Joves – D.O. Penedès
Vi negre Els Joves – D.O. Penedès

Aigües Minerals

Refrescs o cerveses

Cafè o infusió

Preu per persona: 39.50€, IVA Inclòs.

menú

Menú d'empresa -4 -

Detall de benvinguda a taula

Galetes de parmesà

Xips de iuca

Entrants a compartir

Montadito d'espalla ibèrica amb pa de coca

Amanida Capresse amb olivada

Musclos del NUUS

Croquetes de pollo i curri

Llauneta de mandonguilles i sípia

Segon plat *

Suquet de corball amb gambes i cloïsses

○

Premsat de xai sobre patata panadera,

i la seva salsa a la mel de romaní

Servei de pa

De postres

Semifred de maracujà i xocolata blanca

Celler

Vi blanc Els Joves – D.O. Penedès

Vi negre Els Joves – D.O. Penedès

Aigües Minerals

Refrescs o cerveses

Cafè o infusió

Preu per persona 45€, IVA Inclòs.

*El segon plat s'haurà de confirmar 7 dies abans de l'esdeveniment.

En cas de no poder confirmar, haurà de tancar-se un segon plat igual per a tots els comensals.

menú