



## *MENU N°1*

### APERITIVO (EN MESA)

#### \*EMBUTIDOS\*

*Virutas de jamón ibérico D.O Huelva  
Surtidos de quesos de aquí y de allá con frutos secos y aromas silvestres  
Pan de “coca del maresme” con tomate y aceite*

#### \*FREIDURIA\*

*Calamares estilo romana en tempura de jenjibre  
Patatas deluxe con salsa de wasabi, ajo y brava  
Croquetas de “trinxat” de la Cerdanya*

\*\*\*

*Tataky de entrecot acompañado de mostazas francesas y patata a la sal*

\*\*\*

*Brownie de chocolate con curri amarillo y sésamo*

\*\*\*

*Aguas Minerales, refrescos y cervezas  
Vino Viña Extrísimia Bach D.O. Catalunya  
Cava Gran Bach Brut  
Café concentrado*

**39 Euros +10% IVA**

### COMPLEMENTOS

Copa de cava de bienvenida Codorniu 1551 Brut Nature : 2€ p.p. + 10% iva

Carrito de licores y brandys : 3€ p.p. + 10% iva

Centros Florales : 1,50€ p.p. + 10% iva



## *MENU N°2*

### APERITIVO (EN MESA)

#### \*EMBUTIDOS\*

*Virutas de jamón ibérico D.O Huelva*

*Surtidos de quesos de aquí y de allá con frutos secos y aromas silvestres*

*Pan de “coca del maresme” con tomate y aceite*

#### \*FREIDURIA\*

*Calamares estilo romana en tempura de jenjibre*

*Patatas deluxe con salsa de wasabi, ajo y brava*

*Croquetas de “trinxat” de la Cerdanya*

### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

*Morro de bacalao confitado a baja temperatura con tomate aromatizado y olivada  
O*

*Solomillo de ternera con patata a la sal, cherri escabechado y salsa oscura de trufa*

\*\*\*

*Brownie de chocolate con curri amarillo y sésamo*

\*\*\*

*Aguas Minerales, refrescos y cervezas*

*Vino blanco Raimat Clamor D.O. Costers del Segre*

*Vino Tinto Viña Ederra D.O.Q. Rioja*

*Cava Codorniu 1551 Brut Nature*

*Café concentrado*

**45 Euros +10% IVA**

### COMPLEMENTOS

Copa de cava de bienvenida Codorniu 1551 Brut Nature : 2€ p.p. + 10% iva

Carrito de licores y brandys : 3€ p.p. + 10% iva

Centros Florales : 1,50€ p.p. + 10% iva



## ***MENU N°3***

### *APERITIVO (EN MESA)*

*\*EMBUTIDOS\**

*Virutas de jamón ibérico D.O Huelva  
Surtidos de quesos de aquí y de allá con frutos secos y aromas silvestres  
Pan de “coca del maresme” con tomate y aceite*

*\*FREIDURIA\**

*Calamares estilo romana en tempura de jenjibre  
Patatas deluxe con salsa de wasabi, ajo y brava  
Croquetas de “trinxat” de la Cerdanya*

### *PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)*

*Rape marinado en limón, con salsa refinada de suquet, almejas y verduras semicocidas  
O  
Cochinillo prensado con crujiente de cerdo y patata en aceite de romero*

*\*\*\**

*Brownie de chocolate con curri amarillo y sésamo*

*\*\*\**

*Aguas Minerales, refrescos y cervezas  
Vino blanco Raimat Chardonnay D.O. Costers del Segre  
Vino tinto Raimat Abadia D.O. Costers del Segre  
Cava Codorniu Prima Vides  
Café concentrado*

***48 Euros +10% IVA***

### *COMPLEMENTOS*

*Copa de cava de bienvenida Codorniu 1551 Brut Nature : 2€ p.p. + 10% iva  
Carrito de licores y brandys : 3€ p.p. + 10% iva  
Centros Florales : 1,50€ p.p. + 10% iva*