

MENÚ **VINTAGE**





APERITIU

Per començar

> Copa de benvinguda: cava rosat acompanyat de xips de verdures cruixents

> Provetes de còctels

Suplement: 1,75 €

- San Francisco
- Pinya colada
- Gintònic
- Mojito

Paradeta d'amanides

100% naturals (per escollir-ne 2)

- > Amanida Cèsar reinventada (pollastre arrebossat, parmesà, anxoves i salsa Cèsar)
- > Amanida de fulles tendres amb caramel de botifarró i encenalls d'idiababal
- > Mozzarella de búfala amb tomàquet i tapenade d'olives negres
- > Amanida de bacallà i taronja amb ruca
- > Amanida Waldorf (formatge blau, nous i poma)
- > Amanida d'espinaç amb maduixots, anxoves i pa cruixent
- > Amanida de canonges, dauets de poma verda, brie i pinyons amb vinagreta de gerds
- > Amanida de verdures en tempura i hummus

- > Amanida d'esferes de meló cantalup i escamarlans amb vinagreta de cava i taronja
- > Amanida de favetes i pernil ibèric amb vinagreta de menta fresca
- > Amanida de pernil d'ànec, bolets i foie amb vinagreta de nous
- > Amanida de formatge de cabra, pera i bacó amb vinagreta de fruita seca
- > Amanida de flors de mango, foie crocant i gambes amb vinagreta de gerds

BUFETS

Per escollir-ne 2

Vegeu l'apartat "Bufets per escollir".

Tastets selectes

(inclosos)

- > Minihamburguesa de vedella amb ceba, formatge i bacó
- > Pappardelle a la carbonara trufada amb ou de guatlà
- > Ravioli de pizzaiola amb encenalls de parmesà
- > Broqueta de gamba en tempura
- > Minicaneló de guisat de faisà amb encenalls de trufa
- > Piruleta de parmesà amb pipes
- > Croquetes de bacallà i de pollastre
- > Bombó de foie especiat amb chutney de mango i Peta Zetas

Begudes de l'aperitiu

Cava rosat

Cava brut nature

Vi

Biter

Suc de fruita

Refresc

Vermut

Aigua

Cervesa

San Francisco

Tinto de verano





A TAULA

Sorbet de yuzu amb herba llimona

Segon plat

- > Milfulls de tonyina i verdures agredolces amb escuma de gingebre
- > Xai rostit a baixa temperatura amb bolets i puré cremós
- > Melós de vedella amb foie macerat i flor de taronger i còctel de taronja amb polenta cremosa
- > Melós d'ibèric amb poma caramel·litzada i tatin de mozzarella amb salsa blanca de foie
- > Melosets ibèrics cruixents farcits de poma amb coulant de foie
- > Melós d'ibèric laminat amb chutney de mango, cebetes i xiitakes
- > Espatlla de xai desossada amb dolç de prunes
- > Confit d'ànec acompanyat de cremós de patata amb salsa de ratafia
- > Milfulls de vedella farcit de foie i poma amb salsa de bolets i coca de poma i botifarra negra
- > Pintada farcida de festucs amb salsa de pedro ximenes
- > Jarret de cabrit amb puré de tòfona, salsa de vi blanc i salsa de vi negre

Suplement: 2 €

- > Filet de vedella a la brasa, el nostre plat estrella (amb diverses opcions)

Suplement: 4 €

Assortiment de panets

Pastís nupcial (per escollir)



Cellers*

- Parés Baltà
- Segura Viudas
- Freixenet
- Codorníu
- Masia Bach
- René Barbier
- Mas Comtal
- Loxarel
- Avgvstvs
- Vilarnau
- Pinord
- Jean Leon
- Torres
- Gramona
- Juvé & Camps
- Blancher
- Vallformosa

* Alguns cellers poden incrementar el preu del menú.

Cafès Infusions Licors

El menú inclou

- > Aperitiu i menú
- > Prova de tast per a 6 persones
- > Centres de flors i extra de flors de la decoració general
- > Minuttes
- > Barra lliure (2 i 1/2 h)
- > Material complet i tots els serveis detallats a l'apartat "Serveis inclosos"
- > Decoració vintage als bufets
- > Organització i protocol

Preu (tot inclòs):

119 € (IVA inclòs)