



MENU DE CAP D'ANY 2017

MENU DE FIN DE AÑO 2017

SNACKS CENTRALS DE BENVINGUDA

Snacks centrales de bienvenida

Copa de cava amb gin i suc de gerds / *Copa de cava amb gin y arándanos.*

Encenalls d'ibéric amb torradeta al romaní / *Virutas de jamón sobre tosta de romero.*

Olives mortes de l'Aragó / *Olivas muertas de Aragón.*

DEGUSTACIONS / *Degustaciones*

Ravioli de formatges, salsa de ceba caramelitzada i cruixent d'alberginia

Ravioli de queso, salsa de cebolla caramelizada y crujiente de berenjena.

Filet de vedella amb foie i crema de bolets

Solomillo de ternera con foie y crema de setas

Llubarro a la graella, verduretes al vapor i salsa de penedés.

Lubina a la parrilla, verduritas al vapor y salsa de Penedés.

Namelake de cacahuet i xocolata amb gelat de Xixona.

Namelake de cacahuete y chocolate con helado de Jijona.

Neules i turrons / *Neulas y turrones.*

Vins : Blanc Baluarte Verdejo, DO Rueda ; Bastets Negre DO Conca de Barberà.

Cava : Codorniu 1551 Brut Nature.

Cafés i infusions / *Café e infusiones.*

I acabem amb barra lliure i ball fins les 4 de la matinada a la nostra sala Abasul

Y acabamos con barra libre y baile hasta las 4 de la madrugada en nuestra sala Abasul.

PREU- 120 € (IVA inclòs)

En el cas que nomès fagin el sopar, sense ball i barra lliure, el preu serà de 80 € per persona.

MENU INFANTIL CONSULTAR.

RESERVAS – cristina.lopez@micuitcatering.com - 933714694

Rambla Gaspar Modolell, 3 Sant Just Desvern, Barcelona .