

MENU DE TEMPORADA 2017



MICUIT GRUP

PRIMERS PLATS A COMPARTIR

Pernil ibèric i formatge d'ovella

Jamón de bellota y queso de oveja

Advocat, mango i boconccini amb coulis de meló.

Aguacate, mango y boconcini con coulis de melón

Tomaquet, ceba tendrà, ventresca de tonyina i vinagreta de poma

Tomate, cebolla tierna, ventresca de atún y vinagreta de manzana

Minicroquetes d'ibèric casolanes.

Minicroquetas de ibérico caseras

Llagostins en Kataify amb salsa de calçot negat

Langostinos en Kataify con salsa de romesco negado

Saltejat de favetes amb calamarçons

Salteado de habitas y verduras con chipirones

2ºs PLATS A ESCOLLIR PREVIAMENT

Entrecot de vedella a la brasa amb farcellet d'espàrrecs de i bacon

Entrecote a la brasa con atadillo de espárragos y bacon

Bacallà a la mel amb gírgoles

Bacalao a la miel con girgolas

Filet ibèric amb salsa de pebre sechuang

Solomillo ibérico con salsa de pimienta de sechuang

Orada amb wok de mongete tendre amb casse de tomàquet

Dorada con wok de judía tierna y casse de tomate

POSTRES

Pastis de celebració / Pastel de celebración

0

Carpaccio pinya amb gelat de vainilla i crocant

Carpaccio de piña con helado de vainilla y crocanti

Fresons farcits de crema catalana i xocolata calenta

Fresones rellenos de crema catalana y chocolate caliente

Crepp de plàtan i taronja amarga

Crep de plátano y naranja amarga

Coulant de xocolata amb gelat de nata

Coulant de chocolate con helado de nata

Café expresso i infusions

Vin blanc DO Rueda, Vi negre DO Conca de Barberà i cava Bastets

PREU PER COMENSAL – 40 € (Iva Inclòs)