



Menú d'any Nou 1 de Gener de 2018

Primers plats a compartir

Pernil ibéric i formatge d'ovella

Amanida d'alvocat, mango i llagostins amb vinagreta de poma

Milfulls de salmò fumat, formatge i bolets en escabetx

Calçots arreboçats amb "romesco" de La Torre

Assortiment de fregit (Calamars, Croquetes de la torre, Bunyols de bacallà)

Segons plats a escollir

Entrecote de vedella a la brasa amb guarnició

½ espatlla de xai al forn tradicional amb patates forneres

Suprema de lluç al forn amb verdures confitades

Bacallà a la mel amb bolets

Postres a escollir

Pastís de xocolata i xocolata

Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla

Crema catalana

Neules i turrons

Cerveses, refrescs i aigües

Vi blanc Bastets DO Conca de Barberà

Vi negre Bastets DO Conca de Barberà

Cava Brut Nature

Café i infusions

Preu per comensal – 43€ (iva inclòs)

Reserves – Tel 933 714 694 crystina.lopez@micuitcatering.com