



## **Menú de reis 6 de Gener de 2017**

### **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 verduretes 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](mailto:crystina.lopez@micuitcatering.com)**