



MENU CELEBRACIÓN 1

Bar Abierto

Vino de la casa, refrescos, cervezas, jerez y vermouth

oooOooo

Surtido de aperitivos Fríos y Calientes

oooOooo

Nuestro cilindro relleno de marisco con salsa de cocktail Amalur y mezcla de verdes

ó

Tartar de tomate especiado con guacamole, espárragos trigueros, paleta ibérica y won-ton

oooOooo

Delicia de ternera con puré de apio-nabo y pastel de patata con tocineta

ó

Suprema de merluza al vapor de lima con ensaladita de rúcula y champiñón Paris

OooOooo

Brownie de chocolate con helado de vainilla

ó

Abanico de fruta con sorbete

oooOooo

Viña Sol Torres (D.O. Penedés)

Vino Viñas del Vero (cabernet sauvignon 85% merlot 15%) D.O SOMONTANO

Roger de Flor (D.O. Cava)

Aguas minerales y cafés

Precio por persona: 42 € (10% IVA incluido)

* Suplemento copa Champagne Môtet & Chandon 10€ / persona IVA incluido

**ATT ESTOS MENÚS SON CERRADOS. TODOS LOS COMENSALES DEBERÁN TOMAR EL MISMO PRIMERO,
EL MISMO SEGUNDO Y EL MISMO POSTRE.**



MENU CELEBRACIÓN 2

Bar Abierto

Vino de la casa, refrescos, cervezas, jerez y vermouth

oooOooo

Surtido de aperitivos Fríos y Calientes

oooOooo

Crema de patata y ceps con huevo a baja temperatura y foie

ó

Brotos de ensalada con suke de salmón con aguacate en cebiche

oooOooo

Corvina salvaje al corte sobre puré de guisantes con chips de tupinambo y patata violeta

ó

Silla de cordero en costra de mostaza y té verde sobre cebollitas glaseadas y parmentier de zanahoria

OooOooo

Surtido de mousses de chocolates con helado

ó

Abanico de fruta de temporada con sorbete

oooOooo

Viña Sol Torres (D.O. Penedés)

Vino Viñas del Vero (cabernet sauvignon 85% merlot 15%) D.O SOMONTANO

Roger de Flor (D.O. Cava)

Aguas minerales y cafés

Precio por persona: 48 € (10% IVA incluido)

* Suplemento copa Champagne Môtet & Chandon 10€/ persona IVA incluido

ATT ESTOS MENÚS SON CERRADOS. TODOS LOS COMENSALES DEBERÁN TOMAR EL MISMO PRIMERO,

EL MISMO SEGUNDO Y EL MISMO POSTRE.



MENU CELEBRACIÓN 3

Bar Abierto

Vino de la casa, refrescos, cervezas, jerez y vermouth

oooOooo

Surtido de aperitivos Fríos y Calientes

oooOooo

Ensalada de langostinos con piña escalibada y vinagreta de mejillón escabeche

ó

Coca de romero con verduras escalibadas y carpaccio de buey con aire de lima y cebolla roja en cebiche

oooOooo

Mini solomillos de ternera albardados con panceta sobre risotto de ceps i trufa

ó

Lomo de bacalao con ensaladita de rúcula y wakame con salsa de erizos

OooOooo

Abanico de fruta de temporada con sorbete

ó

Tiramisú con helado de café y frutos rojos

oooOooo

Viña Sol Torres (D.O. Penedés)

Vino Viñas del Vero (cabernet sauvignon 85% merlot 15%) D.O SOMONTANO

Cava Anna de Codorniu

Aguas minerales y cafés

Precio por persona: 52 € (10% IVA incluido)

* Suplemento copa Champagne Môtet & Chandon 10€ / persona IVA incluido

**ATT ESTOS MENÚS SON CERRADOS. TODOS LOS COMENSALES DEBERÁN TOMAR EL MISMO PRIMERO,
EL MISMO SEGUNDO Y EL MISMO POSTRE.**



MENÚ INFANTIL

Pasta fresca a la boloñesa

O

Canelones del Cheff

oooOooo

Entrecot de ternera con patatas

O

Escalopa con guarnición

oooOooo

Tulipa de helados variados

Precio por persona : 23,00€
(10% IVA Incluido)



COCKTAIL

BAR ABIERTO

Refrescos y Cervezas
Roger de Flor (D.O. Cava)
Viñas del Vero, D.O. Somontano – Blanco, Rosado, Tinto
Aguas Minerales
Jerez y Vermouth

CANAPÉS FRÍOS

Gilda Vasca
Vichyssoise de calabacín con berberechos en su gellé
Palomitas con trufa negra en su aceite
Dados de atún rojo y salmón en salmuera Thai
Stocks de hojaldre al parmesano con polvo de maíz inflado
Ensalada capresse con tomate seco y olivas negras
Tabla de embutidos catalanes
Tabla de jamón de bodega "C.O.U.A.P."
Coca de cristal con bols de tomate carmencita
Royal de foie con gelatina de Oporto

CANAPÉS CALIENTES

Croquetas caseras (Jamón ibérico, Pollo de corral, chorizo...)
Arroz cremoso de butifarra blanca, negra y setas de estación
Mini burger de lechazo con queso de cabra y confitura de pimiento
Biquini de queso brie con jamón de bodega y mantequilla trufada
Brick de pollo sancochado en leche de coco y lima
Mini pinchos de pulpo a la feira
Sardinas en filetes a la sala con migas
Langostinos hilados con picante

Maceta de frutas

Café Incluido

Suplemento de Repostería o pastelería : 4.50 €

Precio por Persona : 36€
10% IVA Incluido



COCKTAIL NIÑOS

BAR ABIERTO

Refrescos

Aguas Minerales

Zumos de fruta

CANAPÉS

Pulgas de jamón ibérico

Surtido de sándwiches (foie gras, jamón York y queso, embutidos, crema de cacao)

Patatas Chips

Aceitunas

Calamares enmascarados

Croquetas de jamón ibérico

Nuggets de pollo

Melindros con chocolate

Helados al gusto

Mini surtido de gominolas

Precio por Persona : 23 €

10% IVA Incluido



PASTELES CELEBRACIÓN

TARTA SAN MARCOS O MASSINI

Bizcocho de harina y huevo
Nata Montada
Crema quemada de huevo

TARTA SELVA NEGRA

Bizcocho
Trufa de chocolate negro
Virutas de chocolate negro

TARTA SELVA BLANCA

Bizcocho blanco
Trufa blanca
Virutas de chocolate blanco

TARTA DE CREMA CON FRUTOS ROJOS

Hojaldre
Crema pastelera
Frutos rojos

TIRAMISÚ

Mascarpone
Crema de leche condensada
Bizcocho borracho
Café y cacao

Precio por persona: 4,50€
(10% IVA Incluido)

En caso de substituir el postre por el pastel el coste del menú no variaría



APERITIVOS BANQUETE

APERITIVOS FRÍOS

Surtido de embutidos catalanes y jamón con “pa amb tomàquet”

Cucharitas de nuestra ensaladilla con huevo de codorniz

Tostada de escalibada con atún en escabeche

Coca de *Philadelphia* con tataki de salmón

Brocheta de tomate con mozzarella y crujiente de ajo morado

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas caseras (Jamón ibérico, Pollo de corral, chorizo...)

Mini canelón de rustido en cucharita

Biquini de queso con jamón y mantequilla trufada

Burguer XS

Brocheta de pollo *yakitori*