

Menú Corporatiu

Estimat client, la nostra oferta es basa en un menú personalitzat. Sabem que cada persona precisa d'una solució concreta i diferenciada dels demés. Per això aquest menús es poden canviar i combinar. Podem adaptar el menú a les necessitats especials com al·lèrgies o persones vegetarianes o veganes.

Per trencar el gel podeu escollir una de les següents opcions:

OPCION 1 APERITIU A TAULA

Cullereta d'esqueixada
Cruixent de llagostins
Pan de coca amb escalivada i anxova
Croquetes casolanes

Preu per persona: 7,00€

OPCIO 2 APERITIU A TAULA

Cullereta de salmó marinat
Croquetes casolanes
Cruixent de llagostins
Pan de coca amb pernil ibèric

Preu per persona: 9,50€

OPCIO 3 APERITIU DE PEU AL JARDI AMB BARRA DE BEBIDAS

Preu per persona: 7,00€ + aperitiu

APERITIUS COMBINABLES:

- | | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| • Brusqueta de tomàquet cherry | 2,20€/pax | • Mini llaunes de degustació d'escabel amb alvocat i maduixa | 3,50€/pax |
| • Gotet de degustació de "salmorejo" | 2,00€/pax | • Croquetes de: cua de bou/ ceps/ cremoses d'ibèric/ pop amb ceba caramel·litzada | 3,00€/pax |
| • Milfulles de bolets variats | 2,70€/pax | • Miniburguers de vedella amb formatge | 3,10€/pax |
| • Bikini de tartufata i cecina | 3,00€/pax | • Profiterols de salmó amb rúcula | 2,80€/pax |
| • Couland de pop "a feira" | 2,70€/pax | • Cruixent de patata amb rovell d'ou | 2,80€/pax |
| • Tataki de tonyina amb cebetes "al aceto" | 3,10€/pax | • Piruleta de guatlla amb teriyaki | 2,90€/pax |
| • "Bocado" de civet de jabalí amb ecuma de cítrics. | 2,80€/pax | • Minicaneló de rostit | 2,85€/pax |
| • Gotet de degustació de confit d'ànec i poma amb mousse de foie | 3,20€/pax | • Cassoleta de foie escalopat amb melmelada de figues | 3,50€/pax |
| • Cullereta de favetes baby amb vinagreta de menta. | 2,10€/pax | • Daus de bacallà confitat amb pil.pil de plàcton | 3,10€/pax |
| • Dau de patata a la riojana amb alioli d'all negre. | 2,15€/pax | • Brusqueta de camp I Montana (cecina i formatge) | 2,30€/pax |
| • Pa de coca amb escalivada i no-formatge | 2,60€/pax | • Mini brioix de steakt tartar | 4,90€/pax |
| • Xapata amb pernil ibèric | 2,00€/pax | • Bombó de foie i gerds | 2,70€/pax |
| • Bunyols de bacallà | 2,40€/pax | | |

Menú Can Mauri Jardí i Saló:

APERITIU A TERRASSA: amb barra de begudes (Cerveses, refrescos, vins, ...)

- Chips varies
- Cruixent de llagostí
- Pa de coca amb pernil ibèric
- Cullerete xina d'esqueixada
- Mini caneló de rostit
- Bikini de tartufata amb pernil ibèric
- Croquetes casolanes

PRIMER PLAT:

Amanida tèbia de llagostins i pernil ibèric amb tempura i romescada

SEGONS PLATS A ESCOLLIR:

- Llata de vedella a baixa temperatura al cabernet, amb farcellet d'espàrrecs i patata fornera
- Roast pork de pressa ibèrica amb salsa mostassa
- Llobarro sense feina amb alioli d'alvocat

POSTRES A ESCOLLIR:

- Mousse de taronja sanguina amb culis de gerds
- Xarrup de mojito

CELLER:

Vi Blanc, (D.O. Penedés)

Vi negre, (D.O. Conca de Barberà)

Aigües minerals, cervesas i refrescos.

SOBRETAULA:

Café torri natural

Infusions

Preu per persona: 58,90€+IVA

Menú 1:

PRIMERS A ESCOLLIR:

- Amanida d'alvocat, maduixes i mozzarella amb vinagreta de sésam
- Canelons de pollastre de corral amb crema de ceps

SEGONS A ESCOLLIR:

- Secret d'ibèric amb salsa mostassa
- Llata de vedella de la nostra granja a baixa temperatura a l'Oporto amb prunes
- Orada a la brasa amb patata panadera

POSTRES A ESCOLLIR:

- Carpaccio de pinta amb crema catalana
- Iogurt ecològic amb pètals de rosa
- Profiterols amb xocolata calenta

CELLER:

Vi Blanc (D.O. Penedés) , Vi negre (D.O. Conca de Barberà)

Aigües minerals, cerveses i refrescos.

Café o infusions

Preu per persona: 35,80€ + IVA

Menú 2:

PRIMERS A ESCOLLIR:

- Amanida amb brick de formatge de cabra amb cruixent d'ibèric
- Ravioli de cua de bou amb reducció de vi negre

SEGONS A ESCOLLIR:

- Espatlla de xai al forn amb patata fornera
- Entrecot a la brasa amb guarnició
- Suprema de bacallà amb crema de gambes i pinyons

POSTRES A ESCOLLIR:

- Patís Sacher
- Tiramisú amb gelat de café
- Xarrup de mojito

CELLER:

Vi Blanc (D.O. Conca de Barberà) , Vi negre (D.O. Conca de Barberà)

Aigües minerals, cerveses i refrescos.

Café o infusions

Preu per persona: 44,50€+IVA

Menú 3:

PRIMERS A ESCOLLIR:

- Farcellet de llobarro i gambes amb alioli d'alvocat
- Amanida de salmò amb mango i vinagreta de mel i mostassa amb pinyons

SEGONS A ESCOLLIR:

- Filet de vedella amb crema de foie
- Garrinet confitat de la nostra granja a baixa temperatura
- Turnedós de rap amb suc de rostit, hummus i tomàquet sec al romaní

POSTRES A ESCOLLIR:

- Xarrup de mango amb maduixes
- Couland de xocolata amb gelat de baileys
- Cheesecake amb gelat de nous i panses

CELLER:

Vi Blanc (D.O. Penedés) , Vi negre (D.O. Rioja)
Aigües minerals, cerveses i refrescos.
Café o infusions

Preu per persona: 56,50€+IVA

OPCIÓ DE COPES:

1 COPA DE LICOR	3,50 €/persona
1 COPA COMBINAT	7,00 €/persona
BARRA LLIURE 2H	21,00 €/persona