

# Menú d'events

- Tots els menús son idees que es poden adaptar a les seves necessitats.
- Tots els plats s'acompanyen de guarnició de temporada
- Les begudes durant l'apat estan incloses
- Es pot canviar el postre per pastís afegint 1,30€ per persona
- Es pot afegir cava, flors...
- Mínim de 8 persones
- Es pot escollir copa de vi blanc de color (verd, blau o rosa)

## Podeu escollir una de les següents opcions:

### APERITIU AMB BEGUDES,

mínim 15 persones per fer-ho al jardí (Vins, cerveses, refresc...)

Xips varies;

Cruixent de llagostí;

Bikini de tartufata amb pernil ibèric;

Broqueta de seitó amb maduixes;

Croquetes casolanes;

Pa de coca amb pernil ibèric;

Cullereta d'esqueixada.

**Preu per persona: 19,90€**

### APERITIU A TAULA

Croquetes casolanes;

Cruixent de llagostí;

Croissant gratinat amb

xampinyons i pernil ibèric;

Cullereta d'esqueixada.

**Preu per persona: 11,00€**

### MENU PEQUES:

**Preu: 21,00€**

De 2 a 13 anys, el menú no es pot compartir.  
Les begudes están incloses

#### Primers plats a escollir:

Macarrons carbonara

Macarrons bolonyesa

Canelons

#### Segons plats a escollir:

Escalopa amb patates

Botifarra amb patates

Nuggets amb patates

#### Postres a escollir:

Gelat

Flam

Fruita

## MENU 1

### Primer a escollir:

- Amanida d'alvocat, maduixes i mozzarella amb vinagreta de sésam
- Canelons de carn de vedella de la nostra granja amb crema de ceps

### Segon a escollir:

- Melós de vedella de la nostra granja a baixa temperatura al cabernet amb bolets
- Filet d'ibèric a l'Oporto amb poma caramel·litzada i farcellet d'espàrrecs
- Llobarro sense feina amb alioli d'alvocat

### Postres

- Pinya amb crema cremada
- Mousse de taronja sanguina amb gerds

### Bodega

- Vi blanc (Do Penedés)
- Vi negre (DO Conca de Barberà)
- Aigües minerals, cervesas i refresc
- Cafè torri natural i infusions

**Preu per persona: 38,50€**

## MENU 2

### Primer a escollir:

- Amanida tèbia de gambes i pernil d'ànec amb vinagreta de maduixes i mango
- Ravioli de cua de bou amb reducció de vi negre

### Segon a escollir:

- Tarrina de xai confitat a baixa temperatura
- Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició
- Suprema de lluç amb salsa de carabiners

### Postres

- Xarrup de mojito
- Couland de xocolata amb culis de gerds

### Bodega

- Vi blanc (Do Penedés)
- Vi negre (DO Conca de Barberà)
- Aigües minerals, cervesas i refresc
- Cafè torri natural i infusions

**Preu per persona: 44,90€**

## MENU 3

### Primer a escollir:

- Farcellet de llobarro amb gambes i alioli d'alvocat
- Cruixent de rap amb verdures i ceviche de gambes sobre romescada i brots

### Segon a escollir:

- Filet de vedella a la brasa
- Medalló de garrí de la nostre granja confitat a baixa temperatura amb salsa de tòfona

### Postres

- Xarrup de mojito
- Couland de xocolata amb culis de gerds

### Bodega

- Vi blanc (Do Penedés)
- Vi negre (DO Conca de Barberà)
- Aigües minerals, cervesas i refresc
- Cafè torri natural i infusions

**Preu per persona: 56,90€**

## 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 |
| • Bonyols de bacallà   | 2,40€/pax |   |           |