



Menú para compartir 1

PRECIO: 41,50€/ PERSONA

DISCOTECA VIERNES Y SÁBADOS NOCHE

Mínimo 8 personas
Los precios tienen el IVA incluido
Menú sentados en mesa
Los platos se tienen que confirmar con mínimo 10 días de antelación

Bodega

Agua mineral, refrescos
vino (1 botella por cada 3 personas)

Cervezas incluidas durante la comida
(suplemento 3€/ persona, hay que contar para la totalidad del grupo)

Pica pica para compartir

Croissant gratinado con champiñones y jamón ibérico
Croquetas de rabo de toro
Crujiente de langostino
Pan de coca con jamón ibérico
Alcachofas a la brasa
Miciut de foie con mermelada de tomate
Ensalada de fresones y mango

Principal a escoger

Secreto ibérico con salsa de mostaza a la antigua
Ternera de nuestra granja a baja temperatura con setas y "trinxat de la Cerdanya"
Lubina con de verduras al horno

Postres a escoger

Mousse de naranja sanguina con culis de frambuesa
Sorbete de mojito

Café / Infusiones



Menú para compartir 2

PRECIO: 48€/ PERSONA

DISCOTECA VIERNES Y SÁBADOS NOCHE

Mínimo 8 personas

Los precios tienen el IVA incluido

Menú sentados en mesa

Los platos se tienen que confirmar con mínimo 10 días de antelación

Bodega

Agua mineral, refrescos

vino (1 botella por cada 3 personas)

Cervezas incluidas durante la comida (suplemento 3€/ persona, hay que contar por la totalidad del grupo)

Pica pica para compartir

Twister de langostino

Croqueta de jamón ibérico y panko

Canelón de magret de pato

Pan de coca con jamón ibérico

"Trinxat de la Cerdanya" con butifarra negra

Corazón de alcachofa con crema de ibérico

Ensalada de fresas con perlas de mozzarella

Principal a escoger

Paletilla de cordero confitada a baja temperatura

Bacalao con crema de ceps

Entrecot a la brasa con guarnición

Solomillo de ternera con guarnición + 7,90€

Cochinillo de nuestra granja

a baja temperatura + 7,90€

Rodaballo con verduras al wok

+ 2,50€

Postres a escoger

Tiramisú con helado de Baileys

Sorbete de mango con fresas

Donuts a la brasa con crema louts

+ 1,90€

Café / Infusiones

Vermut de bienvenida



Opción 1

DURADA APROXIMADA DE 30 MINUTOS

Chips variadas artesanas;

Buffet de begudes: aigua, cervesa, refrescos, vi.

5,50€

Aperitivo en mesa

Chips variadas artesanas;
Croissant gratinado con champiñones y jamón ibérico;
Cucharita de salmón marinado;
Brocheta de boquerón con fresas;
Crujiente de llagostino.

14,00€



PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada de aguacate, fresas y mozarella con vinagreta de sésamo

Ensalada de salmón ahumado con mango y vinagreta de miel y mostaza

Timbal de escalivada con queso de cabra

Canelones de ternera de nuestra granja con crema de ceps

Suprema de merluza con cigalas sobre crema de carabineros

+3,50€

Canelones de bogavante con salsa de mariscos

+3,90€

Atadillo de lubina relleno de gambas con alioli de agacate y wakame

+3,50€

Tournedós de rape y gambas con hummus y tomate seco al romero

+7,50€

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Medallones de solomillo ibérico con reducción de Oporto y atadillo de espárragos

Meloso de ternera al cabernet con trinxat de la Cerdanya

Dorada al horno con verduras al wok

Bacalao con samfaina a la antigua

+1,50€

Entrecot a la brasa con guarnición

+6,10€

Cochinillo de nuestra granja a baja temperatura con salsa de trufa

+9,40€

Solomillo de ternera con crema de foie

+9,40€

Paletilla de cordero confitado a baja temperatura

+2,50€

POSTRES A ELEGIR

Mousse de naranja sanguina con culis de frambuesa

Mousse de mango con culis de maracuyá

Sorbetes de mojito

Tiramisú aroma de café

+1,30€

Couland de chocolate con helado de Baileys

+1,30€

Donuts a la brasa con bola de helado de Baileys y crema Lottus

+2,20€

BODEGA:

Agua mineral, vinos, refrescos,

Cafés e infusiones

Cervezas incluidas durante la comida

(suplemento 3€/ persona, hay que contar por la totalidad del grupo)

41,00€

Condiciones

La reserva se considerará efectiva con la entrega de la paga y señal por una cantidad de **250,00€**

En caso de anulación no se devolverá la paga y señal.

Es necesario confirmar el número definitivo de comensales y platos escogidos con una antelación de 10 días.

En el caso de cancelaciones realizadas con menos de 24 horas de antelación, se aplicará el cobro completo del importe del menú.

