



## MENÚ ESPECIAL

### **Aperitiu de benvinguda amb copa de cava:**

*Cullereta de parfait de foie*

*Bastonets salats*

### **Per compartir (centre taula):**

Pissarra de pernil de gla i formatge d'ovella curat amb pa de vidre

Croquetes de l'àvia amb pebrots del Padró

Musclos del Delta al pesto

### **Primers a triar:**

Amanida de salmó, formatge de cabra, mango i vinagreta de vermut de Reus

o

Caneló d'ànec i foie amb la seva beixamel

### **Segons a triar:**

Llom de bacallà gratinat al romesco amb espinacs de fulla

o

Entrecot de vedella de carn madurada de Girona a la brasa amb guarnició

### **Postre a triar:**

Coulant de xocolata amb gelat de coco

o

Crema catalana amb escuma de caramel i pols de carquinyoli

*Pa artesanal del Forn R.Esplugas i aigües minerals*

*Vins i caves del Penedès*

*Cafè o infusions*

*Petit fours*

35,00 €uros + IVA

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem que consulti pels processos d'elaboració del diferents plats



## MENÚ PER GAUDIR

### **Aperitiu de benvinguda amb copa de cava:**

*Lionesa de parfait de foie amb poma*

*Grissinis salats de mostassa a l'antiga i olivada*

### **Per compartir:**

Llauna d'encurtits amb escabetx de vermut de Reus

Torradeta sucada de tomacó i pernil de gla

Coca de salmó, guacamole i caviar d'arengada

Dau de pop a la gallega amb cansalada del coll i puré de patata trufada

Gamba de Vilanova de tercera tria saltejada

Ravioli de pollastre Nadalenc amb pasta Wonton i beixamel de ceps

### **Segon a triar:**

Turbot de la llotja amb verdures a la soia i cruixent de col Kale

o

Tataki de vedella de carn madurada de Girona amb tàrtar d'albergínia fumada

o

Bombó de cabrit amb salsa ratafia, moniato i bolets de temporada

### **Pre-postres:**

Sorbet de gintònic amb cítrics

### **Postres:**

Taten de poma, gelat de llet merengada i escuma de caramel

*Pa artesanal del Forn R.Esplugas i aigües minerals*

*Vins i caves del Penedès*

*Cafè o infusions*

*Petit fours*

45,00 €uros + IVA

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem que consulti pels processos d'elaboració del diferents plats