



## MENÚ PER GAUDIR

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

*Piruleta de parmesà amb orenga*

*Lionesa de brandada de bacallà amb olivada*

### **Per compartir:**

Llauna de gall negre del Penedès en escabetx i olives de Kalamata

Torradeta sucada amb tomacó i pernil de gla

Coca de salmó amb guacamole i perles picants

Gamba de Vilanova de tercera tria saltejada

Cassola d'escopinyes a l'allet

Ravioli de rostit amb beixamel de temporada

### **Segon a triar:**

Romescada de peix de la llotja

o

Filet de vedella de Girona amb salsa de cafè París

o

Cuixa d'ànec mut del Penedès rostida a la greixonera amb prunes i pinyons

o

Pota de pop a la brasa amb parmentier de patata i oli de pimentó

### **Pre-postres:**

Sorbet de gintònic amb cítrics

### **Postres:**

Escuma de crema catalana amb pols de carquinyoli

o

Coulant d'oreo amb crema de mango

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

*Vins i caves del Penedès*

*Cafè o infusions*

*Petit fours*

50 €uros + IVA

NOTA: MENÚS AMB PRÈVIA RESERVA I A PARTIR DE 8 PERSONES.

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.