



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

Torrada de pernil de gla sucada amb tomacó

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:

Suquet de romescada de peix de costa segons el mar amb patates a cantos

o

Filet de vedella de Girona amb salsa de cafè París

o

Bombó d'ànec del Penedès amb salsa ratafia i rossinyols de pi a l'allet

o

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

Pre-postres:

Sorbet de gintònic amb cítrics

Postres a triar:

El nostre tiramisú de cafè amb formatge mascarpone

o

Daus de pinya natural amb crema i gelat

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 consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.