



MENÚ PER COMPARTIR

Setmana 10 al 13 de març

Aperitiu de benvinguda

PRIMERS PLATS A COMPARTIR CENTRE TAULA:

Pernil de gla amb pa sucat amb tomacons i oli de Ca la Madrona

Canut del Delta a la planxa amb all i julivert

Rosa de carxofa amb foie i xips de gla

Croquetes de tinta de calamar

SEGONS PLATS A TRIAR:

Arròs negre amb llamàntol, sípia i all i oli

Turbot de costa amb vinagreta d'all i espinacs de fulla

Entrecot de vedella de carn madurada a la brasa amb guarnició

Filet de vedella a la brasa, patata a la forquilla i salsa cafè París

POSTRES A TRIAR:

Pastís de formatge i festucs

Carpaccio de pinya amb crema catalana

Sorbet de llimona al Marc de cava

Crema catalana amb carquinyoli i catànies

Aigua mineral

Servei de pa artesà del Forn R. Esplugas

29,50 € (IVA Inclòs)



EL CELLER

NOTA: AQUEST MENÚ EXECUTIU ESTÀ DISSENYAT AMB UNA PREPARACIÓ ADAPTADA AL TEMPS DEL CLIENT, ES SERVIRÀ PER A TOTS ELS COMENSALS DE LA TAULA AMB UN MÍNIM DE 2 PERSONES I UN MÀXIM DE 10 PERSONES.

Treballem amb productes de proximitat i de temporada.



MENU TO SHARE

Week of 10th to the 13th March

Welcome appetizer

STARTERS TO SHARE (served in the centre of the table):

Acorn-fed ham with rubbed tomato on bread and oil from Ca la Madrona

Grilled Delta clams with garlic and parsley

Artichoke rose with foie and acorn crisps

Squid ink croquettes

MAIN COURSES TO CHOOSE FROM:

Black rice with lobster, cuttlefish and alioli

Wild turbot with garlic vinaigrette and spinach

Grilled aged beef entrecote with a garnish

Grilled beef tenderloin with crushed Potatoes and café Paris sauce

DESSERTS TO CHOOSE FROM:

Cheese cake with pistachos

Pineapple carpaccio with Catalan crème brûlée

Lemon sorbet with Marc de cava

Catalan crème brûlée with puff biscuits and Catànies

Mineral water

Artisanal bread service from Forn R. Esplugas

29,50 € (VAT INCLUDED)



WINE CELLAR