

MENÚ ESPECIALES PARA BANQUETES

**MENÚ BANQUETE 1**

**Entrantes para compartir**

Ensaladilla al corte con oliva esférica  
Cornettos de guacamole con caviar de aceite  
Coquetas cremosas de asado  
Buñuelos de bacalao con miel y lima

**Platos principales**

Merluza a la brasa con boniatos escalibados  
o  
Pollo Prat a la Catalana relleno de frutas secas

**Postre**

Mosaico de frutas del tiempo  
o  
Helados artesanos

**Bodega y complementos**

Blanco: Can Feixes Blanc Selecció ( Parellada, Macabeo,  
Chadonnay, Malvasía) / DO Penedès  
Tinto: Xanum Vinae (Tempranillo) / DOC Rioja  
Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

*42 euros por persona (IVA incluido)*

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

**MENÚ BANQUETE 2**

Aperitivo del chef

**Entrantes**

Nuestra ensalada Niçoise

o

Panaché de verduritas de proximidad

**Platos principales**

Corvina asada con boletus “a la llauna”

o

Costillar ibérico “Hoisin”, castañas rotas y albaricoques

**Postre**

Crema catalana

o

Tarta de queso con frutos rojos

**Bodega y complementos**

Blanco: Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,

Chadonnay, Malvasía) / DO Penedès

Tinto: Xanum Vinae (Tempranillo) / DOC Rioja

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

*46 euros por persona (IVA incluido)*

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

**MENÚ BANQUETE 3**

Aperitivo del chef

**Entrantes**

Patata al tenedor con quinoa real y col rizada

o

Crema ligera de pescado de roca y tempura de mar

**Platos principales**

Pez limón, calçots y romesco encapsulado

o

Jarrete lacado con miel y patatas "al caliu"

**Postres**

Torrija, limón y canela

o

Leche, cacao, avellanas y azúcar

**Bodega y complementos**

Blanco: Can Feixes Blanc Selecció ( Parellada, Macabeo,

Chadonnay, Malvasía) / DO Penedès

Tinto: Xanum Vinae (Tempranillo) / DOC Rioja

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

\*Opción copa de Bienvenida Veuve Clicquot 12 euros supl.

*50 euros por persona (IVA incluido)*

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

## MENÚ BANQUETE 4

Aperitivo del chef

### Entrantes

Terrina duroc con foie gras y pistachos  
o  
Raviolis de pularda con calabaza y rebozuelos

### Platos principales

Mero asado con sopa bullabesa gustosa  
o  
Paletilla de cordero lechal con hinojos al carbón vegetal

### Postres

Miel, mató y nueces garrapiñadas  
o  
Coulant de cacao con caramelo

### Bodega y complementos

Blanco: Menade (Verdejo) / DO Rueda  
Tinto: Scala Dei (Garnacha) / DO Priorat  
Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

\*Opción copa de Bienvenida Veuve Clicquot 12 euros supl.

*55 euros por persona (IVA incluido)*

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

**MENÚ BANQUETE 5**

Aperitivo del chef

**Entrantes**

Tabulé orgánico con bogavante al carbón vegetal

o

Huevo a 63º con infusión de boletus y trufa

**Platos principales**

Fricandó de rape con ceps

o

Solomillo rossini sobre piñones a la crema

**Postres**

Tateen de manzana al momento con helado de vainilla de Tahití

o

Esfera de cacao con tiramisú y té verde

**Bodega y complementos**

Blanco: Menade (Verdejo) / DO Rueda

Tinto: Scala Dei (Garnacha) / DO Priorat

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

\*Opción copa de Bienvenida Veuve Clicquot 12 euros supl.

*65 euros por persona (IVA incluido)*

## CONDICIONES GENERALES

Para grupos inferiores a 20 personas, el alquiler del espacio no está incluido en el precio, por favor, pregunte por nuestras tarifas.

La elección de platos y el número de comensales deben confirmarse 7 días antes del evento.

Nuestra oferta gastronómica está sujeta a cambios de temporada.

No dude en solicitar información si desea contratar servicios especiales tales como: DJ, música en directo, audio visuales, decoración floral, etc.