

Menús especiales para BANQUETES

✎ MENÚ BANQUETE 1 ✎

ENTRANTES

Ensalada de boniatos con miel, verduritas y alcachofas

o

Milhojas de patata trufada con yemas de codorniz

PLATOS PRINCIPALES

Merluza a 63º con chalotas a la meunier

o

Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas

POSTRES

Espuma de crema catalana

o

Flan de calabaza y especias

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:

Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto:

Xanum Vinae (Tempranillo) DOC Rioja

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

Blanco:

Menade (Verdejo) DO Rueda

Tinto:

Scala Dei (Garnacha) DO Priorat

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

*43 euros por persona
(IVA no incluido)*

*45 euros por persona
(IVA no incluido)*

Menus especiales para BANQUETES

✦ MENÚ BANQUETE 2 ✦

ENTRANTES

Burrata con hortalizas a la brasa y brotes tiernos
o
Crema de boletus con galleta ibérica y navajas del Delta

PLATOS PRINCIPALES

Salmón a la llama, endivias glaseadas y finas hierbas
o
Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas

POSTRES

Turrón con ratafía y bizcocho de frutos secos
o
Nuestro mel i mató

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:
Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto:
Xanum Vinae (Tempranillo) DOC Rioja

Cava
Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

Blanco:
Menade (Verdejo) DO Rueda

Tinto:
Scala Dei (Garnacha) DO Priorat

Cava
Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

*47 euros por persona
(IVA no incluido)*

*49 euros por persona
(IVA no incluido)*

Menús especiales para BANQUETES

🌿 MENÚ BANQUETE 3 🌿

ENTRANTES

Ensaladilla al corte con oliva esférica
Croquetas cremosas de asado
Buñuelos de brandada con all i oli de membrillo
Coca con tomate y jamón ibérico
Cornete de guacamole
Burrata con hortalizas a la brasa y brotes tiernos

PLATOS PRINCIPALES

Merluza a 63º con chalotas a la meunier
o
Canelón meloso de buey con crema de colmenillas

POSTRES

Turrón con ratafia y bizcocho de frutos secos
o
Espuma de crema catalana

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:
Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto:
Xanum Vinae (Tempranillo) DOC Rioja

Cava
Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

Blanco:
Do Ferreiro (Albariño) DO Rías Baixas

Tinto:
Pétalos del Bierzo (Alicante Bouschet)
DO Bierzo

Cava
Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

*53 euros por persona
(IVA no incluido)*

*56 euros por persona
(IVA no incluido)*

Menús especiales para BANQUETES

✦ MENÚ BANQUETE 4 ✦

ENTRANTES

Escudella, raviolis de "carn d'olla" y garbazos

o

Milhojas de patata trufada y yemas de codorniz

PLATOS PRINCIPALES

Corvina asada, salteado de espinacas y ceps

o

Lomo de ciervo lacado, hummus y cuscus integral

POSTRES

Nuestro mel i mató

o

Turrón con ratafia y bizcocho de frutos secos

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:

Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto:

Xanum Vinae (Tempranillo) DOC Rioja

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

Blanco:

Do Ferreiro (Albariño) DO Rías Baixas

Tinto:

Pétalos del Bierzo (Alicante Bouschet)
DO Bierzo

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

*58 euros por persona
(IVA no incluido)*

*63 euros por persona
(IVA no incluido)*

Menus especiales para BANQUETES

✦ MENÚ CELEBRACIÓN 1 ✦

APERITIVOS

6 Aperitivos fríos
6 Aperitivos calientes

ENTRANTES

Milhojas de patata trufada y yemas de codorniz
o
Tabulé orgánico con bogavante y crema de crustáceos

PLATOS PRINCIPALES

Fricandó de rape con senderuelas
o
Solomillo de ternera con parmentier de patata y foie gras

POSTRES

Nuestro mel i mató
o
Espuma de crema catalana

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:
Menade (Verdejo) DO Rueda

Tinto:
Scala Dei (Garnacha) DO Priorat

Cava
Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

Cocktail
by Manel Vehi

Sin Aperitivo
69 euros por persona
(IVA no incluido)

Con Aperitivo
116 euros por persona
(IVA no incluido)

Menús especiales para BANQUETES

🌿 MENÚ CELEBRACIÓN 2 🌿

APERITIVOS

6 Aperitivos fríos
6 Aperitivos calientes

ENTRANTES

Cornette tartar
Crema de boletus, coca ibérica y navajas del Delta
Milhojas de patata trufada y yemas de codorniz

PLATOS PRINCIPALES

Merluza a 63º con chalotas a la meunier
Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas

POSTRES

Selección de quesos catalanes
Nuestro mel i mató

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:

Do Ferreiro (Albariño) DO Rías Baixas

Tinto:

Pétalos del Bierzo (Alicante Bouschet)
DO Bierzo

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

Cocktail

by Manel Vehi

Sin Aperitivo
69 euros por persona
(IVA no incluido)

Con Aperitivo
116 euros por persona
(IVA no 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.
