



MENÚ Nº 1

*Es necesario encargar el menú con antelación

APERITIVO BIENVENIDA

ENTRANTES EN MESA PARA COMPARTIR

Pan de payes tostado con tomate de colgar

Burrata catalana con tomate de Barbastro y aceite de albahaca

Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micüit

Croquetas Delicatesen de ceps del Chef

Gambitas cristal de San Lucar

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Debe comunicar su elección 48h antes)

Entrecot Bife Angosto de ternera "350 g." con guarnición "De lux"

o

Suprema de lubina "Estero" con verduras vapor sobre cama de crema de puerros

o

Arroz de verduras del parque agrario

.....

POSTRES

Repostería Artesana de la casa

.....

BEBIDAS

Incluye vino 1 Botella para cada tres personas, aguas minerales, una bebida adicional

Vinos Tinto, Rosado, Blanco Gadiana Pinord D.O. Penedés

PRECIO 45,00 € (IVA INCLUIDO)

*Estos menús se pueden adaptar a sus necesidades

*En caso de intolerancias alimenticias podemos confeccionar menús personalizados

*Para formalizar la reserva se deberá realizar una paga i señal del 10%

*La cuenta se debe abonar en su totalidad, no se cobra por separado

*Solo se dejaran de cobrar la falta de asistentes que avisen con 24 h. de antelación

MENÚ Nº 2

*Es necesario encargar el menú con antelación

APERITIVO BIENVENIDA

ENTRANTES EN MESA PARA COMPARTIR

Pan de payes tostado con tomate de colgar

Burrata catalana con tomate de Barbastro y aceite de albahaca

Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micüit

Croquetas Delicatesen de ceps del Chef

Gambitas cristal de San Lucar

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Se debe comunicar su elección 48h antes)

Pierna de cabrito al horno estilo Aragón

O

Bacalao de Islandia a la Catalana

O

Arroz caldoso a la marinera

.....

POSTRES

Repostería Artesana de la casa

.....

BEBIDAS

Incluye vino 1 Botella para cada tres personas, aguas minerales, una bebida adicional

Vinos Tinto, Rosado, Blanco Gadiana Pinord D.O. Penedés

PRECIO 48,00 € (IVA INCLUIDO)

*Estos menús se pueden adaptar a sus necesidades

*En caso de intolerancias alimenticias podemos confeccionar menús personalizados

*Para formalizar la reserva se deberá realizar una paga i señal del 10%

*La cuenta se debe abonar en su totalidad, no se cobra por separado

*Solo se dejaran de cobrar la falta de asistentes que avisen con 24 h. de antelación

MENÚ Nº 3

*Es necesario encargar el menú con antelación

APERITIVO BIENVENIDA

ENTRANTES EN MESA PARA COMPARTIR

Pan de payes tostado con tomate de colgar

Burrata catalana con tomate de Barbastro y aceite de albahaca

Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micüit

Croquetas Delicatesen de ceps del Chef

Gambitas cristal de San Lucar

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Se debe comunicar su elección 48h antes)

Lubina de estero 1,5 kg. a la sal con la guarnición de patatas "Amar" (Min. 2 personas)

O

Rodaballo de estero 500 gr. Aliñado al estilo Amar

O

Solomillo de ternera a la brasa con guarnición De lux

.....

POSTRES

Repostería Artesana de la casa

.....

BEBIDAS

Incluye vino 1 Botella para cada tres personas, aguas minerales, una bebida adicional

Vinos Tinto, Rosado, Blanco Guadiana Pinord D.O. Penedés

PRECIO 55,00 € (IVA INCLUIDO)

*Estos menús se pueden adaptar a sus necesidades

*En caso de intolerancias alimenticias podemos confeccionar menús personalizados

*Para formalizar la reserva se deberá realizar una paga i señal del 10%

*La cuenta se debe abonar en su totalidad, no se cobra por separado

*Solo se dejaran de cobrar la falta de asistentes que avisen con 24 h. de antelación