



menú grups nadal

SNACKS I APERITIUS

Selecció d'aperitius de temporada per obrir boca

PER COMPARTIR

LES NOSTRES BRAVES

Tomata i mayonesa cítrica

LA NOSTRA VERSIÓ DELS MUSCLOS THAI

Musclos en salsa thai amb llet de coco, gingebre, llima i coriandre

BUNYOLS DE BACALLÀ AMB TOCS ORIENTALS

Salsa romesco de cacauets, pebrots del Padrón, Tandoori i maionesa de yuzu

PRINCIPALS A ESCOLLIR

BACALLÀ A BAIXA TEMPERATURA

Amb cremós d'all negre

GUISAT DE MELÓS DE VEDELLA

Acompanyat de parmentier i la seva salsa més tradicional

UN CANELÓ DIFERENT

Caneló de cochinita pibil amb beixamel de miso i ceps, cruixent de Grana padano

POSTRES A ESCOLLIR

RECUIT DE FONTETA

Amb reducó de Pedro Ximenez i orellons.

PINYA A LA BRASA

Espuma de ron i gelat de caramel salat

Petit Fours

-45€-

Inclou IVA i pa. No inclou beguda.



menú grupos navidad

SNACKS Y APERITIVOS

Selección de aperitivos de temporada para abrir boca

PARA COMPARTIR

NUESTRAS BRAVAS

Con salsa de tomate y mayonesa cítrica.

NUESTRA VERSIÓN DE LOS MEJILLONES THAI

Mejillones en salsa thai con leche de coco, jengibre, lima y cilantro.

BUÑUELOS DE BACALAO CON TOQUES ORIENTALES

Con romesco de cacahuets, pimientos del Padrón, toque de tandoori y mayonesa de yuzu.

PRINCIPALES A ESCOGER

BACALAO A BAJA TEMPERATURA

Con cremoso de ajo negro.

GUISO DE MELOSO DE TERNERA

Acompañado de parmentier y su salsa más tradicional.

UN CANELÓN DIFERENTE

Canelón de cochinita pibil con bechamel de miso y ceps, crujiente de Grana Padano.

POSTRES A ESCOGER

RECUIT DE FONTETA

Con reducción de Pedro Ximénez y albaricoque.

PIÑA A LA BRASA

Espuma de ron y helado de caramelo salado.

Petit Fours

-45€-

Incluye IVA y pan. No incluye bebida.