Menús 1898

H 1898
LA RAMBLA - BARCELONA

MENÚ 1
ENTRANTES PARA COMPARTIR
Tartar de salmón y aguacate con mahonesa de wasabi
Coca de burratta y compota de tomate y albahaca
Croquetas caseras de ceps
Salteado de pulpo, panceta y judías de Santa Pau
Carpaccio de ternera con virutas de foie

PLATO PRINCIPAL (a escoger)
Tosta de calamares
con *ratatouille* y chirlas
Ó
Filet mignon de buey con panceta,
rösti de patata y mantequilla de ceps

POSTRE
Copa de aguacate, mango y fresones

47€ por persona

MENÚ 2
ENTRANTES PARA COMPARTIR
Jamón ibérico con pan con tomate
Ensalada Caprese
Timbal de salmón, patata y mascarpone
Croquetas caseras de jamón ibérico
Zamburiñas a la compostelana

PLATO PRINCIPAL (a escoger)
Suprema de lubina con gambitas, *trinxat* de espinacas y
vinagreta templada de verduritas
Ó
Entrecote a la brasa
con verduras crujientes en panko y salsa romesco

POSTRE
Tiramisú casero con higos

47€ por persona

BEBIDAS:
Aguas minerales
Vino blanco Pereleda Jardins
Vino tinto Raïmat Abadia
Cafés e infusiones

Se debe elegir un bloque de entrantes, un bloque de plato principal y un postre.
Menús para grupos a partir de 10 personas.
Para grupos de entre 10 y 60 personas; el plato principal se podrá elegir el mismo día del evento
Para grupos de más de 60 personas se deberá elegir un plato principal de antemano e igual para todo el grupo.

Menús 1898

H 1898
LA RAMBLA - BARCELONA

MENÚ 3
ENTRANTES PARA COMPARTIR
Jamón ibérico de bellota
con pan de cristal con tomate
Dados de atún rojo marinados en soja y miel
Champiñones rellenos de bogavante
Langostinos crujientes con salsa de tamarindo
Coca de caponata con mozzarella ahumada

PLATO PRINCIPAL (A escoger)
Bacalao gratinado con erizos y crema de berros
Ó
Cochinillo crujiente con chutney de frutos rojos y crema de tubérculos.

POSTRE
Tartaleta casera de chocolate Valrhona 70%
con flan de chocolate blanco

55€ por persona

MENÚ 4
ENTRANTES PARA COMPARTIR
Ceviche de corvina y gamba roja
Bombones de micuit de foie al cacao
Bolitas de atún con salsa de tomates verdes
Empanada de zamburiñas
Arroz de tres butifarras con setas

PLATO PRINCIPAL (A escoger)
Rodaballo salvaje con almejas y crema yodada
Ó
Solomillo con jamón ibérico y torta del Casar

POSTRE
Tarta casera de zanahoria
con crema inglesa de coco y helado de té matcha

55€ por persona

BEBIDAS:
Aguas minerales
Vino blanco Fray Germán
Vino tinto Ramón Bilbao Reserva
Cafés e infusiones

Se debe elegir un bloque de entrantes, un bloque de plato principal y un postre.
Menús para grupos a partir de 10 personas.
Para grupos de entre 10 y 40 personas; el plato principal se podrá elegir el mismo día del evento
Para grupos de más de 40 personas se deberá elegir un plato principal de antemano e igual para todo el grupo.