

## 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



*Filet mignon* de buey con panceta,  
rösti de patata y mantequilla de ceps

### POSTRE

Copa de aguacate, mango y fresas

**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



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.