



Menú Celebraciones oferta

2024

Precio: 55,00€

Menú celebraciones 2024

Pica-pica en jardín

Chips de patatas

Olivas verdes aliñadas dulces

Pizarra con variedad 3 quesos (brie con mermelada, curado, tierno de cabra)

Tabla con variedad 3 embutidos (espalda de jamón ibérico de cebo, longaniza de payés, butifarra blanca)

Hummus con bastoncitos de zanahoria

Patatas bravas "La Juani"

Variedad de croquetas: pollo con curry, calabaza con parmesano y cochinillo con manzana

Anillas de calamares a la andaluza con mayonesa de lima y wasabi

Bebidas: agua mineral o refresco o cerveza o copa de vino (2 consumiciones por persona)

Segundo plato en sala privada (a escoger uno para todos iguales)

Suprema de merluza con salteado de virutas de jamón y ajitos confitados sobre parmentiere de guisantes

Suprema de corvina sobre base de puerros y calabacines a la crema (+2 €)

Suquet de rape al estilo tradicional (rape, gamba roja, mejillón, cigala, patata y almeja) (+4 €)

Meloso de cerdo cocinado a baja temperatura con salsa oporto y patatas panaderas

Meloso de ternera con salsa de ratafia y cremoso de calabaza (+2 €)

Costilla de ternera cocinada a baja temperatura y braseada al Jospier con patatas moniato fritas (+4 €)

Servicio de pan rústico

Postre

Pastel celebración (massini, sacher, nata y trufa, mousses...)

Copa de cava brut nature para brindar

Pou de Glaç Can Mora

Bodega

Vino blanco y tinto Synera – D.O. Cataluña (1 botella para cada 4 personas)

Vino blanco Tuercebotas Tempranillo y tinto El Medieval crianza – D.O. La Rioja (1 bot. para cada 4 personas) (+3 €)

Vino blanco Viñas del Vero Chardonnay y tinto Viñas del Vero Crianza – D.O. Somontano (1 botella para cada 4 personas) (+4 €)

Vino tinto Figuro 4 - D.O. Ribera del Duero (1 botella para cada 4 personas) (+4€)

Agua mineral, refresco o cerveza

Café o infusión