

TR@MENDU

Encenem els fogons

CONDICIONS GENERALS

- Els menús de grup es serveixen per a taules de 9 persones o més.
- Els menús s'estructuren en 3 blocs. S'ha de triar una opció de pica-pica, una opció de principals i postres i una opció de celler.
- S'ha de confirmar el menú escollit amb un mínim de 72h d'antelació.
- S'ha de comunicar l'elecció dels plats principals i les postres especificant les quantitats de cada plat amb 48h d'antelació.
- El pica-pica es servirà 1 ració per cada 3 persones.
- El celler inclou 1 ampolla cada 3 persones, aigua i cafès.
- Totes les consumicions que estiguin fora del menú pactat es cobraran a part.
- En el cas d'al·lèrgies i/o intoleràncies, cal comunicar-ho amb antelació per adaptar-nos a les necessitats.
- Preguem puntualitat en l'hora d'arribada per garantir un bon servei.
- Per la formalització de la reserva caldrà realitzar una paga i senyal.

PICA-PICA

A escollir una de les següents opcions...

Pica-pica 1

Pa torrat amb tomàquet
Picanya de vedella madurada
Croquetes de pernil
Calamars a l'andalusa amb maionesa de pernil i ibèric
Mar i muntanya de peus de porc i pop
Escopinyes al vi ranci

(25€ per persona)

Pica-pica 2

Pa torrat amb tomàquet
Picanya de vedella madurada
Bunyols de bacallà
Patata emmascarada
Caneló de rostit amb crema de foie
Gambeta vermella amb allada

(30€ per persona)

Pica-pica 3

Pa torrat amb tomàquet
Anxoves del Cantàbric
Picanya de vedella madurada
Pasta de full amb brandada de bacallà, piquillos i cecina
Boniato en escabetx, navalles i marron glaçé
Escopinyes al vi ranci
Gambeta vermella amb allada

(35€ per persona)

PRINCIPALS I POSTRES

A escollir una de les següents opcions...

Principals i postres 1

Arròs de conill i botifarra negra

o

Llobarro a la "bilbaina"

o

Cansalada, cremós de patata trufat i bolets

Sopa cítrica, pa de pessic de taronja i sorbet de mandarina

o

Torrada de Santa Teresa amb gelat d'ametlla i torró

(25€ per persona)

Principals i postres 2

Arròs d'escopinyes

o

Bacallà 100%

o

Costella de vaca rostida

Flam amb nata

o

Xocolata, pa, oli i sal

(30€ per persona)

Principals i postres 3 (peça sencera)

Peix salvatge de llotja

o

"Txuletón" de vedella (maduració 30 dies)

Torrada de Santa Teresa amb gelat d'ametlla torrada i torró

o

Xocolata, pa, oli i sal

(35€ per persona)

EL CELLER

A escollir una de les següents opcions...

Celler 1

Maria Rigol Ordi Brut Nature (*Macabeu, Xarel.lo i Parellada*) DO Cava

Petit Siós (*Viognier, Chardonnay, Muscat*) DO Costers del Segre

Viladellops (*Garnatxa negra*) DO Penedès

Aigua i cafès

(8€ per persona)

Celler 2

Mas Candi Segunyola Brut Nature (*Macabeu, Xarel.lo, Parellada*) DO Corpinnat

Bellmunt (*Garnatxa negra, Garnatxa Blanca, Prensai Blanc, Macabeu*) DOQ Priorat

Sileo (*Garnatxa, Samsó, Cabernet sauvignon, Syrah*) DOQ Montsant

Aigua i cafès

(10€ per persona)

Celler 3

Esparter Gran Reserva Brut Nature (*Macabeu*) DO Clàssic Penedès

Acústic (*Garnatxa negra, garnatxa blanca, prensai, macabeu*) DO Montsant

Nita (*Garnatxa negra, samsó, cabernet sauvignon, syrah*) DO Priorat

Aigua i cafès

(12€ per persona)