

**TRAMENDU**

ENCENEM ELS FOGONS

## CONDICIONS GENERALS

- Els menús de grup es serveixen per a taules a partir de 9 persones.
- Els menús s'estructuren en un pica-pica, un segon a triar, una postra, aigua i vi.
- S'ha de confirmar el menú escollit amb un mínim de 72h d'antelació.
- S'ha de comunicar l'elecció dels plats principals amb 48h d'antelació.
- El celler inclou 1 ampolla cada 3 persones i aigua.
- Totes les consumicions extres com cerveses, cafès i licors no estan incloses en el preu del menú
- 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 introduir una targeta de crèdit en la qual no es realitza cap càrrec, però si va associada a una política de cancel·lació.

**MENU 65€**

**Pica-pica a compartir**

Pa torrat amb tomàquet  
Anxoves del cantàbric  
Picanya de vaca madurada  
Croquetes de pernil  
Bunyols de bacallà  
Coca de recapte d'albergínia i formatge blau "Avi Ton"  
Milfulles de patata i botifarra amb suc de rostit

**Principals a triar**

Bacallà 100%  
o  
Melós de porc Duroc i puré de pastanaga

**Postres**

Flam de vainilla amb xantillí

**Celler**

Aigua  
Vi blanc: Oriol dels Aspres, Vinya dels Aspres. DO Empordà  
Vi negre: Viladellops, Finca Viladellops. DO Penedès  
Vi escumós: Maria Rigol Ordi Brut Nature. DO Cava

**MENU 75€**

**Pica-pica a compartir**

Pa torrat amb tomàquet  
Anxoves del cantàbric  
Picanya de vaca madurada  
Croquetes de pernil  
Pasta de full, brandada de bacallà, piquillo i cecina  
Caneló de rostit amb crema de foie  
Gambeta vermella amb oli d'all

**Principals a triar**

Rap, all escalivat, patata i tomàquet  
o  
Llom baix de Black Angus amb piquillos

**Postres**

Xocolata 100%

**Celler**

Aigua  
Vi blanc: Gran Clot dels Oms, Ca N'Estella. DO Penedès  
Vi negre: Siós Nature, Costers del Sió. DO Costers del Segre  
Vi escumós: Mas Candi Segunyola Brut Nature. DO Corpinnat

**MENU 85€**

**Pica-pica a compartir**

Pa torrat amb tomàquet  
Anxoves del cantàbric  
Picanya de vaca madurada  
Bombeta de foie i pernil d'ànec  
Blini de gamba vermella  
Vieires i blat de moro  
Arròs d'escopinyes

**Principals a triar**

Peça sencera de peix de llotja (1kg cada 3 persones)  
o  
"Txuletón" de vaca gallega a la brasa (1kg cada 3 persones)

**Postres**

Torrada de Santa Teresa amb gelat

**Celler**

Aigua

Vi blanc: Viladellops Xarel·lo XXX, Finca Viladellops. DO Penedès

Vi negre: Cims de Porrera Vi de Vila. DOQ Priorat

Vi escumós: Mític 1908 GR Brut Nature, Oriol Rosell. DO Cava