

Menus especiales para BANQUETES

MENU BANQUETE 1

ENTRANTES

Boniatos y alcachofas al carbón vegetal con hortalizas y miel

o

Crema de boletus, pan de especias y navajas del Delta

PLATOS PRINCIPALES

Bonito a la brasa con hinojo y verduras en escabeche

o

Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas

POSTRES

Espuma de crema catalana

o

Flan de calabaza y especias

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:

Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto:

Xanum Vinae (Tempranillo) DOC Rioja

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y
Parellada) DO Penedès

Blanco:

Menade (Verdejo) DO Rueda

Tinto:

Scala Dei (Garnacha) DO Priorat

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y
Parellada) DO Penedès

43 euros por persona

(IVA no incluido)

45 euros por persona

(IVA no incluido)

Menus especiales para BANQUETES

MENU BANQUETE 2

ENTRANTES

Escudella, raviolis de “carn d’olla” y garbanzos

o

“Trinxat” de col kale con papada de cerdo y caviar

PLATOS PRINCIPALES

Merluza a la dononstiarra con patatas al horno y ajetes tiernos

o

Canelones melosos de buey con crema de colmenillas

POSTRES

Espiral de manzana con caramelo y canela

o

Flan de calabaza y especias

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:

Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto:

Xanum Vinae (Tempranillo) DOC Rioja

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y
Parellada) DO Penedès

Blanco:

Menade (Verdejo) DO Rueda

Tinto:

Scala Dei (Garnacha) DO Priorat

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y
Parellada) DO Penedès

*47 euros por persona
(IVA no incluido)*

*49 euros por persona
(IVA no incluido)*

Menús especiales para BANQUETES

MENU BANQUETE 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensaladilla al corte con oliva esférica
Croquetas cremosas de asado
Buñuelos de brandada con all i oli de membrillo
Coca con tomate y jamón ibérico
Cornete de guacamole
Burrata con hortalizas a la brasa y brotes tiernos

PLATOS PRINCIPALES

Zarzuela de pescado con rape y salmonete
o
Pollo del Prat relleno con frutos secos a la catalana

POSTRES

Espiral de manzana con caramelo y canela
o
Tarta de queso con higos dulces

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:
Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto:
Xanum Vinae (Tempranillo) DOC Rioja

Cava
Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y
Parellada) DO Penedès

Blanco:
Do Ferreiro (Albariño) DO Rías Baixas

Tinto:
Pétalos del Bierzo (Alicante Bouschet)
DO Bierzo

Cava
Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y
Parellada) DO Penedès

*53 euros por persona
(IVA no incluido)*

*56 euros por persona
(IVA no incluido)*

Menús especiales para BANQUETES

MENU BANQUETE 4

ENTRANTES

Ensalada de judías verdes, carpaccio ibérico y cigalas

o

Milhojas de patata trufada y yemas de codorniz

PLATOS PRINCIPALES

Bacalao confitado, guisantes del Maresme y butifarra negra

o

Lomo de ciervo, hummus, cuscus y dátiles con almendras

POSTRES

Mel i mató con bizcocho de avellanas

o

Tarta de queso con higos dulces

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:

Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto:

Xanum Vinae (Tempranillo) DOC Rioja

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y
Parellada) DO Penedès

Blanco:

Do Ferreiro (Albariño) DO Rías Baixas

Tinto:

Pétalos del Bierzo (Alicante Bouschet)
DO Bierzo

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y
Parellada) DO Penedès

58 euros por persona
(IVA no incluido)

63 euros por persona
(IVA no incluido)

Menús especiales para BANQUETES

MENU CELEBRACIÓN 1

APERITIVOS

6 Aperitivos fríos
6 Aperitivos calientes

ENTRANTES

Milhojas de patata trufada y yemas de codorniz
o
Tabulé orgánico con bogavante y crema de crustáceos

PLATOS PRINCIPALES

Fricandó de rape con senderuelas
o
Solomillo de ternera con parmentier de patata y foie gras

POSTRES

Mel i mató con merengue crujiente
o
Pastel tibio de chocolate con corazón de cacao

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:

Menade (Verdejo) DO Rueda

Tinto:

Scala Dei (Garnacha) DO Priorat

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y
Parellada) DO Penedès

Cocktail

by Manel Vehi

Sin Aperitivo
69 euros por persona
(IVA no incluido)

Con Aperitivo
116 euros por persona
(IVA no incluido)

Menus especiales para BANQUETES

MENU CELEBRACIÓN 2

APERITIVOS

6 Aperitivos fríos
6 Aperitivos calientes

ENTRANTES

Cornette tartar
Crema de boletus, coca ibérica y navajas del Delta
“Trinxat” de col kale con papada de cerdo y caviar

PLATOS PRINCIPALES

Merluza a la Donostiarra con patatas al horno y ajetes tiernos
Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas

POSTRES

Selección de quesos catalanes
Mel i mató con merengue crujiente

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

BODEGA

Blanco:

Do Ferreiro (Albariño) DO Rías Baixas

Tinto:

Pétalos del Bierzo (Alicante Bouschet)

DO Bierzo

Cava

Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y
Parellada) DO Penedès

Cocktail

by Manel Vehi

Sin Aperitivo
72 euros por persona
(IVA no incluido)

Con Aperitivo
126 euros por persona
(IVA no incluido)

CONDICIONES GENERALES

Menús no disponibles del 1 de Diciembre al 31 de Enero. Para esas fechas consulte nuestros menús especiales de Navidad.

Para grupos inferiores a 20 personas, el alquiler del espacio no está incluido en el precio, por favor, pregunte por nuestras tarifas.

La elección de platos y el número de comensales deben confirmarse 7 días antes del evento.

Nuestra oferta gastronómica está sujeta a cambios de temporada.

No dude en solicitar información si desea contratar servicios especiales tales como: DJ, música en directo, audio visuales, decoración floral, etc.