

Menú per a grups

Opció 1

Entrants per compartir

- Plat de pernil 100% Ibèric amb coca d'oli
- Carpaccio de filet de vedella amb foie i oli de pinyons
 - Calamar cruixent
 - Els nostres musclos a la brasa



Segons a escollir

- Llobarro fet a la brasa a l'estil Donosti
- Llom baix de vedella a la brasa del Jospet amb guarnició



Postres

- Tiramisú

Inclòs pa i vi

32 euros IVA inclòs

Menú per a grups

Opció 2

Entrants per compartir

- Daus de salmó marinat amb oli de pinyons
- Amanida de pernil d'ànec i fruita dolça amb vinagreta de fruits del bosc
- Calamar nacional a la planxa amb all i julivert
- Assortit d'Ibèrics amb pa de vidre amb tomàquet
- Coquetes amb ceba caramel·litzada i formatge de cabra



Segons a escollir

- Entrecot de Girona de 500gr a la brasa d'alsina
- Suquet de llobarro salvatge amb calamars i gambes
- Tonyina o lluç a la planxa amb verdures a la brasa



Postres

- Brownie, pastís de formatge, gelats artesans, flamet d'ou o coulant amb xocolata i vainilla

Inclòs pa, vi i cafès

La rectificació del número de comensals només s'admetrà 48h abans
Forma de pagament: 50% en fer la reserva i la resta el dia de l'esdeveniment.

Serveis no inclosos en el preu del menú:

- Sessió Dj 180 €

38 euros IVA inclòs

Menú per a grups

Opció 3

Entrants per compartir

- Sashimi de tonyina amb reducció de soja
 - Cloïsses fines gallegues
 - Navalles del Delta a la planxa
- Carpaccio de magret d'ànec amb figues
- Assortit de formatges i pernil 100% Jabugo



Segons a escollir

- Suquet de mitja llagosta, musclos, calamars i gambes
 - Entrecot de Galícia (de 40 dies de maduració)
- Peix de llotja a la planxa o al forn amb la seva guarnició



Postres

- Assortit dels nostres postres

Inclòs pa, vi, cafès i una copa de cava per persona.

La rectificació del número de comensals només s'admetrà 48h abans

Forma de pagament: 50% en fer la reserva i la resta el dia de l'esdeveniment.

Serveis no inclosos en el preu del menú:

- Sessió Dj 180 €

48 euros IVA inclòs