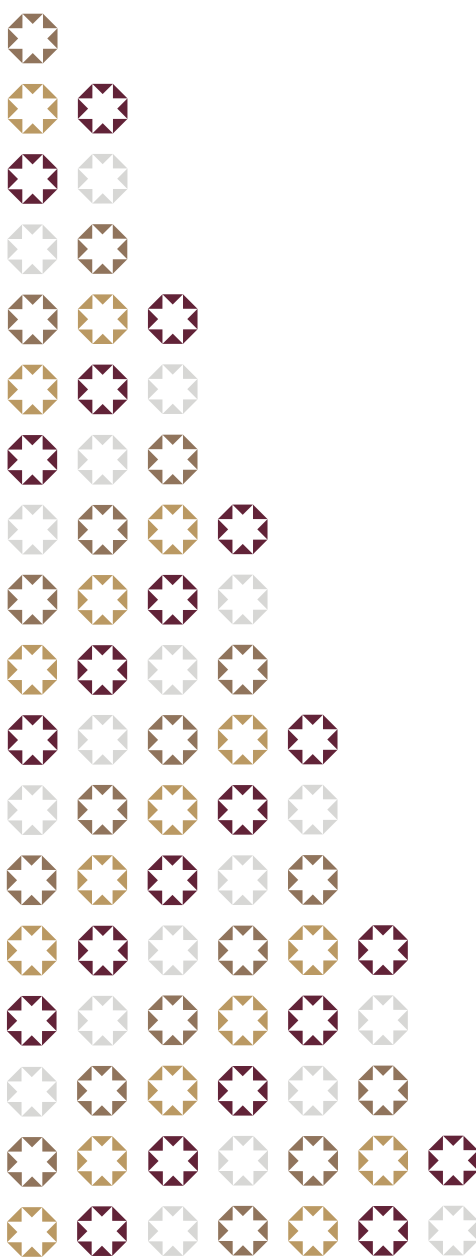




MENÚ EMPRESES 1 - 40€

Pica pica

Coca de pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Textures de tomàquet, ventresca de tonyina, alvocat i alfàbrega

Timbal d'escalivada, formatge de cabra de Mas Palou, tapenade

Caneló XL de rostit, beixamel tofonada, parmesà i suc de rostit

Musclos al vapor

Segons a escollir:

Llobarret al forn, permantier de trumfa de la Vall i confitura de carbassa



Pollastre de corral al cava amb gambes



Cua de vedella ecològica de Pirinat amb ceps

Postres a escollir:

Cheesecake, sorbet de gerds, fruites vermelles i crumble de galeta



Brownie de cacau amb nous de macadàmia i gelat de torró



Teresina Ripollesa amb crema anglesa, gelat de vainilla i canyella

Cafès

Reserves - ☎️ 972 701062

Necessitem saber els plats escollits amb antelació de 3 dies.

En cas d'intoleràncies alimentàries es prega informar en el moment de la reserva.

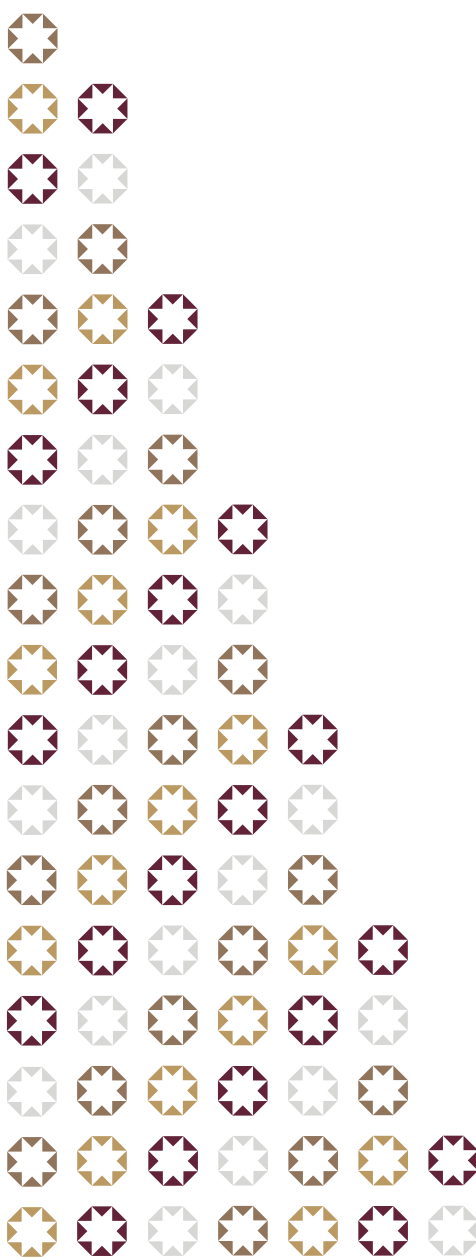
Celler: Vi Blanc i Negre Clamor - DO Costers del Segre

OPCIONAL

Copa de còctel de cava de Benvinguda amb Snack d'aperitiu
Suplement + 3€

Els Dies 12 i 19 de Desembre hi haurà DJ Enre9 en directe a l'espai del Bar





MENÚ EMPRESES 2 - 45€

Pica pica

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet

Textures de tomàquet, ventresca de tonyina, alvocat i alfàbrega

Timbal d'escalivada, formatge de cabra de Mas Palou, tapenade

Brioxet amb tàrtar de vedella ecològica, rovell i encurtits

Broqueta de gamba a la planxa, sal gruixuda i oli de ceps

Musclos al vapor

Segons a escollir:

Bacallà a la muselina suau d'all, alfàbrega, vellut de tomàquet i xips de porro



Melós de vedella ecològica de Pirinat amb ceps



Cuixa d'ànec confitada a la taronja i la seva mel

Postres a escollir:

Sopa de pinya, gelat de coco i fruites vermelles



Borratxo caramel·litzat, gelat de nous i crema de ratafia Moliné



Gotet de crema de mascarpone, crumble de galeta lotus, gelat de torró i xocolata negra

Cafès

Reserves - ☎️ 972 701062

Necessitem saber els plats escollits amb antelació de 3 dies.

En cas d'intoleràncies alimentàries es prega informar en el moment de la reserva.

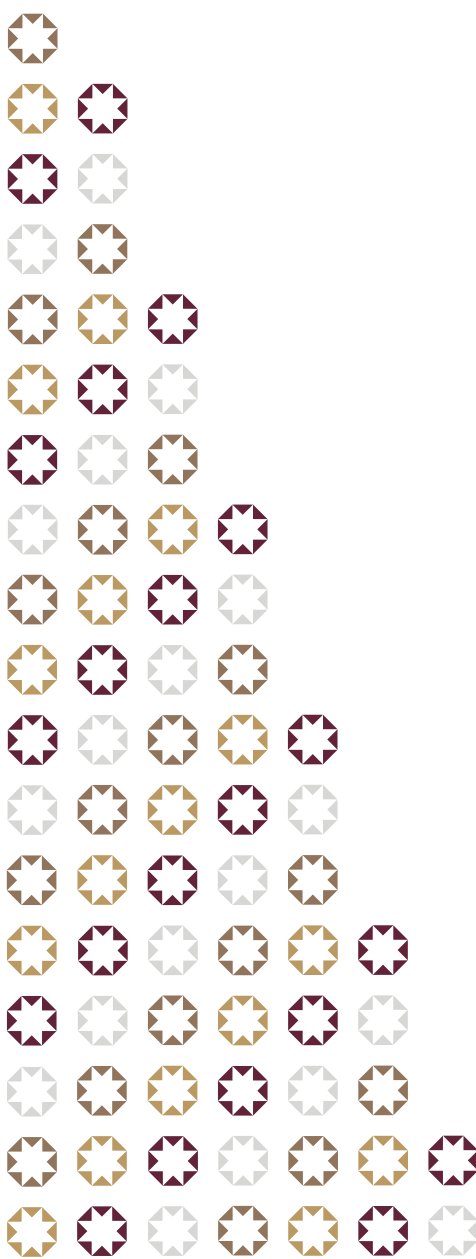
Celler: Vi Blanc i Negre Clamor - DO Costers del Segre

OPCIONAL

Copa de còctel de cava de Benvinguda amb Snack d'aperitiu
Suplement + 3€

Els Dies 12 i 19 de Desembre hi haurà DJ Enre9 en directe a l'espai del Bar





MENÚ EMPRESES 3 - 55€

Pica pica

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet

Tàrtar de tonyina amb maionesa de soja

Carpaccio de pop de muntanya "morro" amb ceps, pinyons i mostassa

Caneló de bacallà amb salsa de fruits de mar

Broqueta de gamba a la planxa, sal gruixuda i oli de ceps

Musclos al vapor

Segons a escollir:

Melós de vedella a la Royal amb foie



Calamars de potera farcits amb botifarra negra de Mas el Lladré i el seu suc



Medalló de filet de vedella ecològica de Pirinat a la Brasa amb duet de salses



Turbot al forn

Postres a escollir:

Tortell de Nata i crema cremada amb fondant de xocolata



Mousse de brossat de Mas Palou, lemoncurd i crumble de galeta



Brownie de cacau amb nous de macadàmia i gelat de torró
Sopa de pinya, fruites vermelles i gelat de coco

Cafès

Celler: Vi Blanc i Negre Clamor - DO Costers del Segre

Reserves - ☎️ 972 701062

Necessitem saber els plats escollits amb antelació de 3 dies.

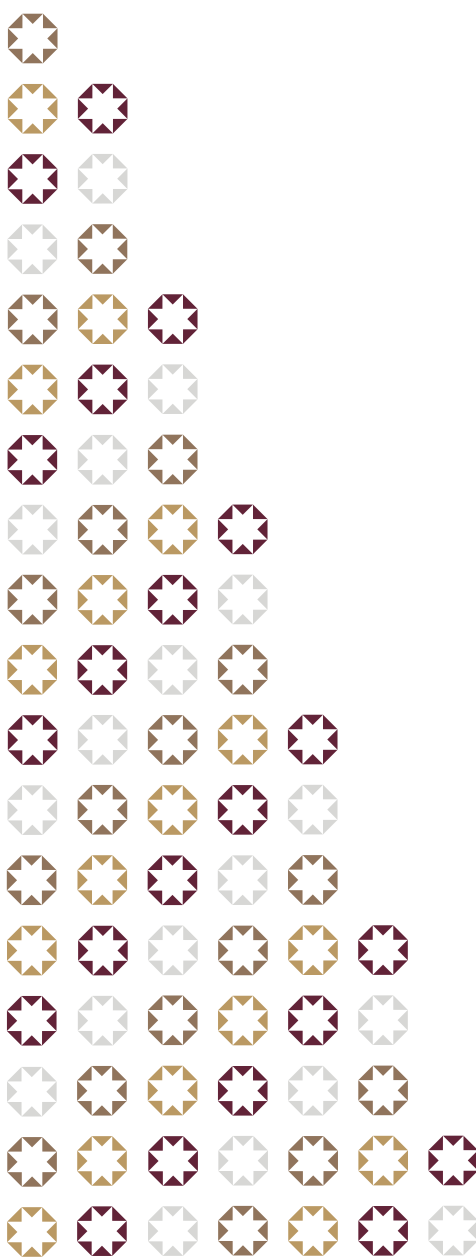
En cas d'intoleràncies alimentàries es prega informar en el moment de la reserva.

OPCIONAL

Copa de còctel de cava de Benvinguda amb Snack d'aperitiu
Suplement + 3€

Els Dies 12 i 19 de Desembre hi haurà DJ Enre9 en directe a l'espai del Bar





MENÚ EMPRESES 4 - 35€

Primer a escollir

Vellut de caldo amb galet farcit de carn de Rostit Nadalenc



Amanida de tomàquet, mozzarella, espàrrecs, pinyons i pesto



Raviolis de carxofes amb salsa d'ibèrics i les seves xips



Coqueta de full amb salmó, verdures a la flama, alvocat, ventresca de tonyina i maionesa de pebrots escalivats

Segons a escollir:

Suprema de salmó a la planxa verduretes, soja i mel



Llaminera de porc amb trumfa de Molló a la mostassa



Costella de porc amb salsa agredolça



Pollastre rostit amb salsa teriyaki

Postres a escollir:

Brownie de cacau amb fondant de xocolata i gelat de torró



Tortell de nata i crema cremada



Tiramisú de la casa amb gelat de cafè



Macedònia de fruites naturals amb sorbet de mandarina

Cafè

Celler

Vi Blanc i Negre Raimat La Clamor Clamor DO Costers del Segre

Reserves - 📞 972 701062

Necessitem saber els plats escollits amb antelació de 3 dies.

En cas d'intoleràncies alimentàries es prega informar en el moment de la reserva.

OPCIONAL

Copa de còctel de cava de Benvinguda amb Snack d'aperitiu
Suplement + 3€

Els Dies 12 i 19 de Desembre hi haurà DJ Enre9 en directe a l'espai del Bar

