

MENÚ TRAMUNTANA

(Mín 10 Persones)

Per Compartir

Patates braves a l'estil Marina

Patatas bravas al estilo Marina

Musclos a la marinera

Mejillones a la marinera

Calamars a l'andalusa amb allioli de curri

Calamares a la andaluza con alioli de curry

Albergínies cruixents amb mel de canya

Berenjenas crujientes con miel de caña

Plat Principal

Fideuà

Fideuá

Pollastre farcit al prosciutto amb salsa de salvia, permesà i bròquil al vapor

Pollo relleno al prosciutto con salsa de salvia, parmesano y brócoli al vapor

Suprema de salmó saltejada amb espàrrecs de marge, bec de gall, vinagreta de mostassa i xips d'alfàbrega

Suprema de salmón salteada con espárragos trigueros, pico de gallo, vinagreta de mostaza i chips de albahaca

Bacallà gratinat amb allioli de codony i samfaina

Bacalao gratinado con alioli de membrillo y samfaina

Postres

Tiramisú de la casa

Tiramisú de la casa

Pastís de formatge amb fruits vermells

Tarta de queso con frutos rojos

Brownie amb terra de cacao i gelat de torró

Brownie con tierra de cacao y helado de turrón

Merengue francès amb fruits vermells i crema chantilly

Merengue francés con frutos rojos y crema chantilly

Celler

Ví blanc, Rosat o Negre Tous Baró de Bodegas Bellod

Vino blanco, rosado o tinto Tous Baró de Bodegas Bellod

Aigua mineral (café no inclòs)

Agua mineral (café no incluido)

30,00€ IVA Inclòs/Incluido

Condicions de pagament: es cobrarà el total del grup tot junt, no s'acceptaran pagaments individuals



MENU TRAMUNTANA

(Min 10 People)

For Share

Marina-style patatas bravas

Patatas bravas façon Marina

Mussels with marinara sauce

Moules à la sauce marinara

Andalusian style squid with curry aioli

Calamars à l'andalouse avec aioli au curry

Crispy aubergines with cane honey

Aubergines croustillantes au miel de canne

Main Course

Seafood fideua

Fideua fruits de mer

Chicken stuffed with prosciutto, sage sauce, parmesan and steamed broccoli

Gratin de poulet milanais à la mozzarella et jambon avec frites

Salmon supreme with sautéed wild asparagus, mustard vinaigrette and basil chips

Supreme de saumon, asperges sauvages sautées, vinaigrette moutarde et chips de basilic

Cod au gratin with quince aioli and samfaina

Gratin de morue à l'aioli de coings avec samfaina

Desserts

Homemade tiramisu

Tiramisu maison

Cheesecake with red berries

Cheesecake aux fruits rouges

Brownie with cocoa sand and nougat ice cream

Brownie au terreau de cacao et glace au nougat

French meringue with red fruits and whipped cream

Meringue française aux fruits rouges et crème chantilly

Winery

White, Rosé or Red wine Tous Baró from Bodegas Bellod

Vin blanc, rosé ou rouges Tous Baró de Bodegas Bellod

Mineral water (coffee not included)

Eaux mineral (café non inclus)

30,00€ VAT Included/Incluse

Payment conditions: the total of the group will be charged together, individual payments will not be accepted

