



MENÚ LABORAL

(Menú para grupos de hasta 16 personas)

Este menú se modifica semanalmente

PRIMEROS

A elegir del menú semanal

PLATO PRINCIPAL

A elegir del menú semanal

POSTRES

A elegir del menú semanal

Precio: 22.27€ / persona

Incluye:

Pan, agua, 2 consumiciones por persona (cerveza, refresco, copa de vino: vino blanco (Almodí Petit DO Terra Alta) o vino tinto (Almodí Petit DO Terra Alta),
Café/infusión.

10% IVA no incluido



MENÚ CORPORATIVO - A

(Menú para grupos de 16 a 36 personas)

PRIMERO A ESCOGER

Crema de calabaza violín con aromas de gengibre, langostinos, "trencadís" de burrata, aceite de cebollino y semillas de amapolas

Fagotti rellenos de queso de cabra, pera con polvo de bacon y crema carbonara

Ensalada de espinacas con salmón marinado en casa, aguacate, tomates cherrys confitados con orégano, queso mató y vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDO A ESCOGER

C! Suquet de rape al estilo de los pescadores

C! Pollo relleno con ciruelas y requesón, con salsa de vino Moscatel y cremoso de hinojo

C! Meloso de ternera guisado con setas

POSTRE A ESCOGER

Bol frutas de temporada

C! Crema catalana casera

Brownie de chocolate y nueces, hecho en casa, con helado de vainilla

Precio: 36.00€ / persona

Incluye:

Pan, agua, 2 consumiciones por persona (cerveza, refresco, copa de vino: vino blanco (Almodí Petit DO Terra Alta) o vino tinto (Almodí Petit DO Terra Alta), Café/infusión.

10% IVA no incluido

MENÚ CORPORATIVO - B

(Menú para grupos de 16 a 36 personas)

PICA PARA COMPARTIR

C! Pan de coca tostado untado con tomate de colgar y AOVE

Virutas de jamón ibérico

Ensalada de espinacas con salmón marinado en casa, aguacate, tomates Cherry confitados con orégano, queso Tou de Til-lers y vinagreta de mostaza antigua

Croqueta casera de setas con mayonesa trufada

Huevos rotos con gamba langostinera con refrito de ajos, sobre reducción de marisco

SEGUNDO A ESCOGER

C! Bacalao sobre cama de setas con pimiento escalivado y aceite infusionado de ajo y romero de nuestro jardín

C! Solomillo de cerdo ibérico con crema de manzana con notas de queso azul, acompañado de patata Anna

Fideuá de sepia, almejas y langostinos con alioli

POSTRE A ESCOGER

Bol de frutas de temporada

C! Crema catalana

Panacotta con coulis de mango y notas de limón

Precio: 36.00€ / persona

Incluye:

Pan, agua, 2 consumiciones por persona (cerveza, refresco, copa de vino: vino blanco (Almodí Petit DO Terra Alta) o vino tinto (Almodí Petit DO Terra Alta), Café/infusión.

10% IVA no incluido



MENÚ TAPAS

(Menú para grupos de 16 a 36 personas)

PICA

C! Pan de coca con tomate de colgar aliñado con aceite de oliva virgen extra

Virutas de jamón ibérico

C! Tortilla de patatas y cebolla con mayonesa trufada, polvo de jamón y rúcula

"Pescadito frito" con mayonesa de cítricos

Bravas del Trànsit

C! Croquetas de rustido con reducción de carne

C! Pulpo con patata con notas de ajo, perejil y pimienta roja dulce ahumada

C! Degustación de arroz mar y montaña

POSTRES

Surtido de postres (crema catalana, tarta de Santiago, músico)

Preu: 44.00€ / persona

Incluye:

Pan, agua, 4 consumiciones per persona (cerveza, refresco, copa de vino: vi blanco (Almodí Petit DO Terra Alta) o vino tinto (Almodí Petit DO Terra Alta), Café/infusión.

10% IVA no incluído



MENÚ C - FINGER

(Grupos de 16 a 50 personas)

La duración del servicio de restauración es de 1 hora y se realiza de pie.

Se sirve en raciones individuales y por persona.
Ideal para almuerzos y cenas informales.

“Montadito” de pan de coca con tomate, AOVE y virutas de paletilla ibérica
Mini hamburguesa de ternera con queso fundido, mayonesa
de pimentón dulce ahumada y cebolla caramelizada
Degustación de fideuá de sepia, almejas, langostinos y alioli
Croqueta casera de setas con mayonesa trufada
Langostinos “crujientes” con salsa romesco
Huevos rotos con virutas de jamón ibérico y aceite de trufa
Ensalada de tomate con ventresca de atún, cebolleta,
aceitunas y vinagreta de pimientos escalivados
Tártar de salmón con aguacate, esencia de mango,
salsa teriyaki y sésamo tostado

POSTRE

Surtido de dulces (crema catalana en chupito y bandas)

Precio: 34.00€ / persona
(precio por referencia adicional: 4.00€)

Incluye:

Agua, cerveza, refresco, vino blanco (Almodí Petit DO Terra Alta) o vino
tinto (Almodí Petit DO Terra Alta), Café/infusión.

10% IVA no incluido

FINGER VEGANO

(Grupos de 16 a 50 personas)

**La duración del servicio de restauración es de 1 hora
y se realiza de pie.**

**Se sirve en raciones individuales y por persona.
Ideal para almuerzos y cenas informales.**

Degustación de hummus de alubias del "ganxet" con vinagreta de remolacha

C! Cucurucho de palitos de berenjena frita con miel y notas cítricas

Degustación de crema de puerros braseados con olivada y
polvo de almendras

Degustación de ensalada de quinoa con crudités, tofu y
vinagreta cítrica con aromas de menta

C! Degustación de arroz con verduras de temporada y aroma de romero

C! Albóndigas vegetales con samfaina de verduras de temporada

C! Espárragos en tempura con un chorrito de salsa romesco

"Nems" vegetales con salsa teriyaki y semillas de sésamo tostadas

POSTRE

Brocheta de fruta

C! "Músico"

Flan de leche de almedra y caramelo

Precio: 34.00€ / persona

(precio por referencia adicional: 4.00€)

Incluye:

Agua, refresco, cerveza, vino vino blanco (Almodí Petit DO Terra Alta) o
vino tinto (Almodí Petit DO Terra Alta)
y café/infusión.

10% IVA no incluido



MENÚ D - LUNCH

(De 51 a 150 personas)

El servicio del evento tiene una duración de 2.00h

BEBIDAS

Vino blanco (Almodí Petit DO Terra Alta), vino tinto (Almodí Petit DO Terra Alta), refrescos, agua mineral, café e infusiones.

PICA

(Cocktail con camarero)

Lionesa de "mousse" de foie con mermelada de rosas y polvo de maíz.
Patata brava al estilo del Tráfico.

C! Croqueta de gamba casera, con velo ibérico.

Langostino con hoja de Shiso en tempura y notas de salsa romesco.

C! Pulpo en rodajas, sobre crema de patata, pimentón dulce y AOVE.

Tártaro de atún con aguacate, esencia de mango, salsa teriyaki y sésamo tostado.

Mini hamburguesa de ternera con queso fundido, mayonesa de pimentón dulce ahumado y cebolla caramelizada.

C! Degustación de albóndigas guisadas con sepia.

ESTACIONES

Surtido de quesos (mermeladas, frutos secos, fruta y pan).

Virutas de jamón con pan de coca untado con tomate de colgar y AOVE.

C! Fideuá de sepia, almejas y langostinos con alioli.

POSTRES

Miniaturas de pastelería.

Rocas de chocolate.

Gominolas de fruta hechas en casa.

Precio: 46.00€ / persona

(precio por referencia adicional: 4.00€)

10% IVA no incluido



COMPLEMENTOS OPCIONALES FINGER/LUNCH

Botella de cava Brut Nature 23.6 opcional con los postres
17.95€/botella

Botella de Vino Blanco de la casa: Almodí Petit DO Terra Alta
15.45€/botella

Botella de Vino Tinto de la casa: Almodí Petit DO Terra Alta
15.45€/botella

Copa de cava de bienvenida
4.20€/persona

Aperitivo de bienvenida Premium: 12.73€/persona
1 consumición (copa de cava, copa de vino, refresco, cerveza, vermut)
Patatas chips, almendras fritas, olivas rellenas y longaniza de pagés

Barra libre de combinados con alcohol (2 horas de servicio con camarero)
20.00€/persona

Tiquets de combinados con alcohol
10.91€/tiquet

Estación de arroces (paella de pescados y mariscos, de setas y pollo, etc.)
5.45€ / persona

Jamón o Paletilla ibérica cortada a mano
A partir de 600.00€ (recomendable para un grupo de 60 personas)

Estación de ostras francesas
Consultar

10% IVA no incluido

