



## 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**



CUINA CATALANA



CONTIENE  
GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS



FRUTOS  
DE CASCARA



CACAHUETES



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



SOJA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOSTAZA



APIO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



## 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**



CUINA CATALANA



CONTIENE  
GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



CACAHUETES



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



SOJA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOSTAZA



APIO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



ALTRAMÜCES



## 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 incluido**



CUINA CATALANA



CONTIENE  
GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



CACAHUETES



MOLUSCOS



CRUSTACEOS



PESCADO



SOJA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOSTAZA



APIO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



ALTRAMUESAS

ESTABLIMENT AMB INFORMACIÓ DISPONIBLE EN MATERIA D'ALERGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

## 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! Cucurcho 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 almendra 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**

