



MENÚ LABORAL

(Menú per grups de fins 16 persones)

Aquest menú es modifica setmanalment

PRIMERS

A escollir del menú setmanal

PLAT PRINCIPAL

A escollir del menú setmanal

POSTRES

A escollir del menú setmanal

Preu: 22.27€ / persona

Inclou:

Pa, aigua, 2 consumicions per persona (cervesa, refresc, copa de vi: vi blanc (Almodí Petit DO Terra Alta) o vi negre (Almodí Petit DO Terra Alta), Cafè/infusió.

10% IVA no inclòs



MENÚ CORPORATIU

A

(Menú per grups de 16 a 36 persones)

PRIMERS A ESCOLLIR

Crema de carbassa violí amb aromes de gingebre, llagostins, trencadís de burrata, oli de cibulet i llavors de roselles

Fagotti farcits de formatge de cabra i pera amb pols de bacon i crema de carbonara

Amanida d'espínacs amb salmó marinat a casa, alvocat, tomàquets cherry confitats amb orenga, mató i vinagreta de mostassa antiga

SEGONS A ESCOLLIR

C! Suquet de rap a l'estil dels pescadors

C! Pollastre farcit amb prunes i mató, amb salsa de vi Moscatell i cremós de fonoll

C! Melós de vedella guisat amb bolets

POSTRES A ESCOLLIR

Bol de fruites de temporada

C! Crema catalana casolana

Brownie de xocolata i nous, fet a casa, amb gelat de vainilla

Preu: 36.00€ / persona

Inclou:

Pa, aigua, 2 consumicions per persona (cervesa, refresc, copa de vi: vi blanc (Almodí Petit DO Terra Alta) o vi negre (Almodí Petit DO Terra Alta), Cafè/infusió.

10% IVA no inclòs



MENÚ CORPORATIU B

(Menú per grups de 16 a 36)

L'elecció del menú s'ha de donar amb un mínim de 4 dies laborables d'antel·lació.

PICA PER COMPARTIR

- C!** Pa de coca torrat untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge
- Encenalls de pernil ibèric
- Amanida d'espínacs amb salmó marinat a casa, alvocat, tomàquets
- Cherry confitats amb orenga, formatge Tou de Til·lers i vinagreta de mostassa antiga
- Croqueta casolana de bolets amb maionesa tofonada
- Ous trencats amb gamba llagostinera amb refregit d'all sobre reducció de marisc

SEGON A ESCOLLIR

- C!** Bacallà sobre llit de gírgoles amb pebrot escalivat i oli infusionat d'all i romaní del nostre jardí
- Filet de porc ibèric amb crema de poma amb notes de formatge blau, acompanyat de patata Anna
- C!** Fideuà de sípia, cloïsses i llagostins amb allioli

POSTRE A ESCOLLIR

Bol de fruites de temporada

C! Crema catalana

Panacotta amb coulis de mango i notes de llima

Preu: 36.00€ / persona

Inclou:

Pa, aigua, 2 consumicions per persona (cervesa, refresc, copa de vi: vi blanc (Almodí Petit DO Terra Alta) o vi negre (Almodí Petit DO Terra Alta), Cafè/infusió.

10% IVA no inclòs



MENÚ TAPES

(Menú per grups de 16 a 36 persones)

PICA

C! Pa de coca sucat amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

Encenalls de pernil ibèric

C! Truita de patates i ceba amb maionesa de tofonada, pols de pernil i rúca

"Peixet fregit" amb maionesa de cítrics

Braves del Trànsit

C! Croquetes de rostit amb reducció de carn

C! Pop amb patata morter amb notes d'all i julivert i pebre vermell dolç fumat

C! Tastet d'arròs mar i muntanya

POSTRES

Assortiment de postres (crema catalana, tarta de Santiago, músic)

Preu: 44.00€ / persona

Inclou:

Pa, aigua, 4 consumicions per persona (cervesa, refresc, copa de vi: vi blanc (Almodí Petit DO Terra Alta) o vi negre (Almodí Petit DO Terra Alta), Cafè/infusió

10% IVA no inclòs



MENU C - FINGER

(Grups de 16 a 50 persones)

La durada del servei de restauració es d'1 hora i es realitza dempeus.

**Es serveixen racions individuals i per persona.
Ideal per dinars i sopars informals.**

"Montadito" de pa de coca sucrat amb tomàquet de penjar,
amb encenalls d'espàtlla ibèrica

Mini hamburguesa de vedella amb formatge fos, maionesa
de prebre vermell dolç fumat i ceba caramel·litzada

C! Tastet de fideuà de sèpia, cloïsses, llagostins i allioli

C! Croqueta casolana de bolets amb maionesa tofonada

C! Llagostins "cruixents" amb salsa romesco

C! Ous trencats amb encenalls de pernil ibèric i oli de tòfona

C! Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina, ceba
tendra, olives i vinagreta de pebrots escalivats

Tàrtar de salmó amb alvocat, essència de mango, salsa
teriyaki i sèsam torrat

POSTRE

C! Assortiment de dolços (crema catalana en didalet i bandes)

Preu: 34.00€ / persona

(preu per referència adicional: 4.00€)

Inclou:

Aigua, refresc, cervesa, vi: vi blanc (Almodí Petit DO Terra Alta) o vi negre (Almodí Petit DO Terra Alta) i cafè/infusió.

10% IVA no inclòs



MENÚ FINGER VEGANS

(Grups de 16 a 50 persones)

**La durada del servei de restauració es d'1 hora
i es realitza dempeus.**

**Es serveixen racions individuals i per persona.
Ideal per dinars i sopars informals.**

- Gotet d'humus de mongetes del Ganxet amb vinagreta de remolatxa
- C!** Paperina de bastons d'albergínia fregits amb notes de mel i cítrics
Tastet de crema de porros brassejats amb olivada i pols d'ametlla
Tastet d'amanida de quinoa amb crudités, tofu i vinagreta de cítrics
amb aromes de menta
- C!** Tastet d'arròs de verdures de temporada amb aromes de romaní
- C!** Mandonguilla vegetal amb samfaina de verdures de temporada
Espàrrecs de marge en tempura amb llàgrima de salsa romesco
"Nems" vegetals amb salsa teriyaki i sèsam torrat

ASSORTIT DE POSTRES

Broqueta de fruita

C! "Músic"

Flam de "llet" d'ametlla i caramel

Preu: 34.00€ / persona

(preu per referència adicional: 4.00€)

Inclou:

Aigua, refresc, cervesa, vi: vi blanc (Almodí Petit DO Terra Alta) o vi negre (Almodí Petit DO Terra Alta) i cafè/infusió.

10% IVA no inclòs



BEGUDES

Vi blanc (Almodí Petit DO Terra Alta) o vi negre (Almodí Petit DO Terra Alta), cerveses, refrescs, aigua mineral, cafè i infusions.

PICA

(Cocktail amb cambrer)

Lionesa de "mousse" de foie amb melmelada de roses i pols de blat de moro

Patata brava a l'estil del Trànsit

Croqueta de gamba casolana, amb vel ibèric

Llago **C!** mb fulla de Shiso en tempura i notes de salsa romesco

Pop en rodanxes, sobre crema de patata, pebre vermell dolç i

C! oli d'oliva verge extra

Tàrtar de tonyina amb alvocat, essència de mango, salsa teriyaki i sèsam torrat

Mini hamburguesa de vedella amb formatge fos, maionesa de pebre vermell dolç fumat i ceba caramel·litzada

Tastet de mandonguilles guisades amb sèpia

C!

ESTACIONS

Assortit de formatges (melmelades, fruits secs, fruita i pa.)

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca torrat amb tomàquet i oli verge extra

Fideuà de sípia, cloïsses i llagostins amb allioli

C!

POSTRES

Miniatures de pastisseria

Roques de xocolata

Gominols de fruita fetes a casa

Preu: 46.00€ / persona

(preu per referència adicional: 4.00€)

10% IVA no inclòs

COMPLEMENTS OPCIONALS FINGER / LUNCH

Ampolla de cava Brut Nature 23.6 opcional amb les postres
17.95€ / ampolla

Ampolla de vi blanc de la casa: Almodí Petit DO Terra Alta
15.45€ / ampolla

Ampolla de vi negre de la casa: Almodí Petit DO Terra Alta
15.45€ / ampolla

Copa de cava de benvinguda
4.20€ / persona

Aperitiu de benvinguda Premium: 12.73€ / persona
1 consumició (copa de cava, copa de vi, refresc, cervesa, vermut)
Patates xips, ametlles fregides, olives farcides i llonganissa de pagès

Barra lliure de combinats amb alcohol (2 hores de servei amb cambrer)
20.00€ / persona

Tiquets de combinats amb alcohol
10.91€ / tiquet

Estació d'arrossos (paella de peix i marisc, de bolets i pollastre, etc.)
5.45€ / persona

Pernil o espatlla ibèrica tallada a mà
A partir de 600.00€ (recomanable per a un grup de 60 persones)

Estació d'ostres franceses
A consultar

10% IVA no inclòs