

MENÚ 25€

Pica-Pica

Tomàquet Raf. Amb ventresca
Pernil i llom ibèric de gla
Patatates cilindriques amb la nostra Brava
Foie Micuit amb ceba caramelitzada i escames de sal
Croquetes Herriko

Plat Principal -a escollir-

Costilla de vaca a baixa temperatura amb verduretes i
parlementier de patata
Bacallà a la mousselina d'all acompanyat amb "piperrada"

Postres

Brownie cassolà amb xocolata calenta
Gelat de torró i garrapinyada d'anous

Bodega

Vi blanc o negre
Massaluca D.O Terra Alta (17 ampolles)
CAVA Castell de Rives Brut Nature per brindar
Aigua i Pà

MENÚ DE GRUPS

MENÚ 30€

Pica-Pica

Jamón ibérico y Queso Idiazabal

Croquetes de boletus

Foie micuit amb ceba caramelizada

Revuelto de ajetes y gambitas

Plat Principal

-a escollir-

Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier de patata.

Colita de rape a la Donostiarra.

Postres

Flan de Nata cassolà amb 'carquiñoli'

Gelat de vainilla amb 'cigarrillo' y xocolata calenta.

Bodega

Vi blanc o negre

Solagüen (1 ampolla cada 4 pax.)

Aigua, Pà i cafè

MENÚ DE GRUPS

W F E N U 40€

Pica-Pica

Tomate Raf. con ventresca

Jamón ibérico i Idiazabal

Patates Arola

Musclos al vapor

Croquetes de Txipiron

Plat Principal -a escollir-

Entrecot amb pebrots confitats

Bacallà fregit amb pebrots

Postres

Torrija cassolana de brioi
x

Carpaccio de fruites amb xocolata calenta

Bodega

Vi blanc o negre

Masaluca (1 ampolla cada 4 pax.)

Aigua, Pà i cafè

MENÚ DE GRUPS

MENÚ

Infantil

Entrant

Macarrons Herriko amb tomàquet cassolà,
salsitxa i formatge

Principal

Cruixent de pollastre
amb patates fregides

Postres

Gelat

Pa , Aigua i 1 refresc per menú

16,50€

Menü Vegetarià

Per picar

Hummus casolà amb torradetes

Verdures en tempura

Esbergínia i Carxofa a la graella

Plat Principal

Canelons d'espínacs i pinyons amb bechamel de civada trufada

Postres

Carpaccio de fruites caramelitzat

Bodega

Vi blanc o negre

Massaluca D.O Terra Alta (17 ampolles)

CAVA Castell de Rives Brut Nature per brindar

Aigua i Pà

Preu Menü 25€

2022-2023