

Menús per a Banquets

2019



Menú per Compartir

38 € persona + 10% IVA

Primer Plat al mig de taula:

Torradetes amb Allioli de Codony, Secallona i Paté de la casa
Amanida trinxada de Truita de riu fumada
Bunyols de Bacallà amb Allioli de Codony i Mel
Tac de Fetge d'Ànec Micuit amb confitura de Maduixa
Pernil Ibèric d'Aglà
Croquetes de Ceps i Foie
Tonyina Marinada amb verdures i holandesa de cítrics
Arròs Pepe Pla de carreretes i Costella de Porc

Segon Plat, a escollir:

Palpís de Corder Rostit al forn amb trumfes
o
Filets de Llobarro amb Compota de Poma i Vinagreta de Favetes

Postre:

Tirabuixó de Pinya Colada /o/ Pastís de celebració

Cafè

Vins:

Habitació'16 2016 (*D.O. Costers del Segre*)
Cuarto de l'Escala 2016 (*D.O. Costers del Segre*)
Raventós i Blanc Brut Reserva blanc de blancs

Menú de Festa Major 1

40 € persona + 10% IVA

Aperitiu:

Torradetes amb Allioli de Codony, Secallona i Paté de casa

Primer Plat:

“Caldereta” de Llagostins, Escamarlants i tallarins de Sípia

Segon Plat:

Canaló de Brandada de Bacallà amb Crema de pebrots escalivats

Tercer Plat:

Filet de Vedella Ecològica sobre fons de Patates i Ceps

Postre:

Tirabuixó Gelat de Limones /o/ Pastís de celebració

Cafès

Vins:

Habitacio'16 2016 (*D.O. Costers del Segre*)
Biu Blanc Riesling 2016(*D.O. Costers del Segre*)

Raventós i Blanc Brut Reserva blanc de blancs

Menú de Festa Major 2

40 € persona + 10% IVA

Aperitiu:

Torrades amb Allioli de Codony, Secallona i Paté de casa

Primer Plat:

“Caldereta” de Llagostins, Escamarlants i tallarins de Sípia

Segon Plat:

Farcell de Bolets amb Crema de Fetge d'Ànec i Tòfona

Tercer Plat:

Espatlla de Corder a les 6 hores amb Mousse de logurt d'Ovella

O

Tronc de Lluç amb Parmentier de Patata

Postre:

Tirabuixó gelat de Llimones /o/ Pastís d'aniversari

Cafès i Licor

Vins:

Habitacio'16 2016 (*D.O. Costers del Segre*)
Biu Blanc Riesling 2016 (*D.O. Costers del Segre*)

Raventós i Blanc Brut Reserva blanc de blancs

Menú Bacanal

50 € persona + 10% IVA

Primer Plat al mig de taula:

Tac de Fetge d'Ànec Micuit amb Confitura de Maduixa
Pernil Ibèric d'Aglà
Llagostins frescos de Llotja a la graella
Escamarlants frescos de Llotja a la graella
Cloïses al vapor amb un punt de llimona
Musclos de Roca a la Marinera

Segon Plat:

Crema de Ceps amb Ou Potxé i oli de Tòfona

Tercer Plat, a escollir:

Espatlla de Cabrit confitada a les 8 hores
o
Filet de Vedella Ecològica sobre fons de Patates i Ceps

Postre:

Tirabuixó de Pinya Colada /0/ Pastís de Celebració

Cafès i Licor

Vins:

Vi Bord Negre 15 (*D.O. Costers del Segre*)
Biu Blanc Riesling 15 (*D.O. Costers del Segre*)
Cava Raventós i Blanc Brut Reserva