

# MENÚ CELEBRACIÓN

**\*Disponible solo para eventos a partir de 60 personas  
(para menos personas consultar)**

## **Aperitivo Vermut de Bienvenida en Terraza cafetería con vistas al mar**

Gildas

Vasito de crema (según la temporada)

Cucharita de salmón ahumado con mayonesa de wasabi

Tabla de quesos con membrillo, manzana y grisinis

Brocheta de gambas con mayonesa de lima

Croquetas de jamón ibérico

Cucurucho de chipirones a la andaluza

Mini tostada de escalivada con anchoa

Bikini trufado (trufa, mozzarella, jamón ibérico)

Sushi extremeño

Degustación de fideuá con alioli

Cortador de jamón ibérico (supl. 490€, con un jamón entero)

## **Barra libre de bebidas seleccionadas durante el aperitivo**

### **Plato principal a elegir**

Entrecot de ternera con salsa de ceps.

Lubina rellena de verduras sobre salsa de marisco.

Romescada de rape con chipirones y mejillones (supl. 5€ p.p.)

Solomillo de ternera con foie (supl. 5€ p.p.)

Carré de cordero con chalotas confitadas (supl. 7€ p.p.)

### **Postres**

Sorbete de cítricos con coulis de frambuesa

y

Trufas de chocolate

\* Disponemos de Tarta de celebración por encargo.

### **Bodega**

Muller Crianza (vino tinto, D.O. Tarragona) / Ipsis Chardonnay (vino blanco, D.O. Tarragona)

Aguas minerales y cafés. (No incluye refrescos ni cervezas)

Copa de Cava

**55€** IVA INCLUIDO

# MENÚ CELEBRACIÓN INFANTIL

( hasta 12 años)

## Aperitivo Vermut de Bienvenida en Terraza

Snacks de bienvenida  
Patatas con salsa mayonesa  
Tiras de pollo con salsa ketchup  
Croquetas de jamón

## Plato principal

Plato combinado de macarrones a la boloñesa, escalopa de pollo y patatas fritas

## Postres

Helado

## Bebida

Refrescos

**28€** IVA INCLUIDO

# MENÚ CELEBRACIÓ

**\*Disponible només per a events a partir de 60 persones  
(per a menys persones consultar)**

## **Aperitiu Vermut de Benvinguda a la Terrassa cafeteria amb vistes al mar**

Gildas

Gotet de crema (segons la temporada)

Cullereta de salmó fumat amb maionesa de wasabi

Taula de formatges amb codony, poma i grisinis

Broqueta de gambes con maionesa de llima

Croquetes de pernil ibèric

Cucurutxo de calamarsos l'andalusa

Mini torrada d'escalivada amb anxova

Bikini trufat (trufa, mozzarella, pernil ibèric)

Sushi extremeny

Degustació de fideuà amb allioli

Tallador de pernil ibèric (supl. 490€, amb un pernil ibèric)

## **Barra lliure de begudes seleccionades durant l'aperitiu**

### **Plat principal a escollir**

Entrecot de vedella amb salsa de ceps.

Llobarro farcit de verdures sobre salsa de marisc.

Romescada de rap amb calamarsos i musclos (supl. 5€ p.p.)

Filet de vedella amb foie (supl. 5€ p.p.)

Carré de corder amb escalunyes confitades (supl. 7€ p.p.)

### **Postres**

Xarrup de cítrics amb coulis de gerds

i

Trufes de xocolata

\* Disposem de Pastís de celebració per encàrrec.

### **Bodega**

Muller Crianza (vi negre, D.O. Tarragona) / Ipsi Chardonnay (vi blanc, D.O. Tarragona)

Aigües minelas i cafès. (No inclou refrescos ni cerveses)

Copa de Cava

**55€** IVA INCLÒS

# MENÚ CELEBRACIÓ INFANTIL

( fins 12 anys)

## Aperitivo Vermut de Benvinguda a la Terrassa

Snacks de benvinguda  
Patates amb salsa maionesa  
Tires de pollastre amb salsa ketchup  
Croquetes de pernil

## Plat principal

Plat combinat de macarrons a la bolonyesa, escalopa de pollastre i patates fregides

## Postres

Gelat

## Beguda

Refrescs

**28€** IVA INCLÒS