

MENÚS DE GRUP

El nombre definitiu de comensals es reconfirmarà amb 48h d'antelació - El tiquet de consum haurà de ser abonat el mateix dia del banquet. Preus per comensal. IVA inclòs, suplemento servei terrassa 10%
Els menús triats són a taula completa



Menú *Arròs* - 45€

(A partir de 12 comensals, asseguts)

De dilluns a divendres, caps de setmana i festius

PER COMPARTIR

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

CROQUETA DE POLLASTRE ROSTIT

CALAMARSETS A L'ANDALUSA

MUSCLOS A LA BRASA

A ESCOLLIR

ARRÒS DEL SENYORET

ARRÒS MELÓS DE BOTIFARRA
I BOLETS

ASSORTIT DE POSTRES

1 CANYA O 1 REFRESC, AIGUA MINERAL
O AMB GAS I CAFÈ O INFUSIÓ

Menú *Cocktail* - 48€

(A partir de 20 comensals, dempeus)

De dilluns a divendres, caps de setmana i festius

PER COMPARTIR

ASSORTIT DE FORMATGES

ASSORTIT D'EMBOTITS IBÈRICS

SELECCIÓ DE PANS ARTESANALS

CROQUETA DE POLLASTRE RUSTIDO

CUCURUTXO DE CALAMARSETS
A L'ANDALUSA

ENSALADA RUSSA AMB GAMBA AMB ALLADA

STEAK TÀRTAR

ARRÒS MELÓS DE BOTIFARRA I BOLETS

ASSORTIT DE POSTRES

1 CANYA O 1 REFRESC, AIGUA MINERAL
O AMB GAS I CAFÈ O INFUSIÓ

Menú *Bistró* - 68€

(A partir de 12 comensals, asseguts)

De dilluns a divendres, caps de setmana i festius

PER COMPARTIR

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

PERNIL IBÈRIC

CROQUETES DE POLLASTRE RUSTIDO

ANXOVES OOO "EL XILLU"

CALAMARSETS A L'ANDALUSA

A ESCOLLIR

RELLOM DE VEDELLA A LA BRASA
AMB MANTEGA DE ROMER

LLUÇ A LA BRASA AMB PATATES
CONFITADES

ASSORTIT DE POSTRES

1 CANYA O 1 REFRESC, AIGUA MINERAL
O AMB GAS I CAFÈ O INFUSIÓ

Celler

1 AMPOLLA DE VI PER CADA 3 PERSONES

Opció 9€

Vi blanc Petit Gaus (D.O. Penedès)

Vi negre Protos Roble 2022 (D.O. Ribera del Duero)

Opció 13€

Vi blanc Polverete. Emilio Moro (D.O. Bierzo)

Vi negre La Montesa (D.O. La Rioja)