



Menú Còctel 2024

Còctel –nº 1 -

Plats freds

Montadito de coca de pa amb tomàquet i espatlla de pernil ibèric

Ceviche de corball

Llauneta de formatge curat

Torrada amb anxova del Cantàbric

Vol au vent amb foie i codonyat

Plats calents

Croqueta de garrí i poma

Cucurutxo de fritura de caçó i bacallà

Bomba de carn amb salsa brava

Mini hamburguesa de vedella Atenea

Degustació de risotto d'espàrrecs i parmesà

De postres

Daus de *Cheesecake*

Delícies de Triple de Xocolata

De beguda durant el còctel

Aigües minerals

Refresc o suc de fruita

Cervesa de barril

Cervesa sense alcohol

Vi blanc, negre i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà

Cava Gran Amat Brut Nature

Preu per persona 39,95€, IVA Inclòs.
Aquesta proposta és un còctel lleuger, no substitueix un menú de dinar o sopar.

Servei de sala privada durant 1.30 hores de servei: inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.

Còctel –nº 2 -

Plats freds

Xupito de Vichyssoise d'anacard i pera
Mini puça cristal·lina amb espatlla de pernil ibèric i tomàquet
Ensaladilla amb freses de *tobiko*
Mini éclair amb mousse de cremós de sobrassada i mel
Macaron de Torta del Casar
Taco de pollastre amb salsa de mango

Plats calents

Ravioli cruixent de botifarra negra
Gyoza de gambes amb la seva salsa
Mini hamburguesa de *cochinita pibil*
Llagostí crocant d'arròs verd vietnamita
Croqueta de pollastre i curri
Degustació d'arròs *del senyoret*

De postres

Mousse de llima i maduixa
Trufes de cacau

De beguda durant el còctel

Aigües minerals
Refresc o suc de fruita
Cervesa de barril
Cervesa sense alcohol
Vi blanc, negre i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà
Cava Gran Amat Brut Nature

Preu per persona 43,95€, IVA Inclòs.
Aquesta proposta és un còctel lleuger, no substitueix un menú de dinar o sopar.

Servei de sala privada durant 2 hores de servei: inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.

Còctel –nº 3 -

Plats freds

Llauneta d'olives Gordal amb el seu musclo, *al chimichurri*
Mini puça cristal·lina amb tomàquet i espatlla de pernil ibèric
Tataki de tonyina marinada en soja i mel
Macaron de foie
Torradeta de sardina fumada amb pebrot vermell escalivat

Plats calents

Tequeños amb salsa de tomàquet i *jalapeño*
Calamars a l'andalusa amb maionesa de *wasabi*
Bao pa de melós de vedella i ceps
Bunyol de gamba, coco i curri
Canonets cruixents d'ànec *Pequín* amb salsa *hoisin*
Cucurutxo de tempura de verdures amb romesco
Degustació de *fideuà* marinera

De postres

Sacher amb melmelada de maduixa
Delícies de *cheesecake* de fruits vermells

De beguda durant el còctel

Aigües minerals
Refresc o suc de fruita
Cervesa de barril
Cervesa sense alcohol
Vi blanc, negre i rosat *Espiadimonis* – D.O. Empordà
Cava Gran Amat Brut Nature

Preu per persona 48€, IVA Inclòs
Servei de sala privada durant 2 hores de servei: inclòs en el preu.

Preu extra de sala privada: 195€/hora.

- . Possibilitat de canviar les postres per un pastís de celebració, a triar un dels gusts que proposem. Suplement per persona de 5€ (copa de cava inclosa)
- . Massini tradicional (pa de pessic amb rovell cremat per sobre, farcit de nata i trufa.)
- . Mousse de llima i maduixa.
- . Sacher de maracujà (3 capes de pa de pessic de cacau, melmelada de maracujà i trufa).
- . Trilogia de xocolata (xocolata blanca, llet i negra amb una planxa de xocolata sense farina i cruixent de neules).

*Els pastissos es poden presentar o servir directament com a postres.