



## **MENÚ PARA GRUPOS 2018**

(Mínimo 12 personas)

### **PICA- PICA 1**

- Ensalada de Brie, frutos secos y cherrys con mermelada de frutos rojos
- Croquetas de cocido con patatas paja
- Olla de mejillones al vino blanco con aromas de la Provenza
- Fideuá del Hort

### **PICA- PICA 2**

- Pan de coca con tomate y virutas de jamón Ibérico
- Ensalada de tomate con cebolla de Figueres y ventresca de atún escabechada
- Tostaditas de foie mi-cuit con mermelada de higos
- Croquetas de Idiazabal con membrillo
- Fideuá del Hort

### **DE SEGUNDO**

#### **CON PICA-PICA 1**

<b>MENÚ Nº1</b>	34.- €	Suprema de Merluza a "l'all cremat" ó Entrecot de ternera con reducción de Oporto y patata al "caliu"	39.- €
<b>MENÚ Nº2</b>	36,50.- €	Fricandó de ternera con moixernons ó Lubina al horno con jabugo y ajos tiernos.	41,50.- €
<b>MENÚ Nº3</b>	39.- €	Solomillo de buey al Café de París con gratén de patata ó Morro de bacalao al Idiazabal con verduritas del huerto	44.- €

#### **CON PICA-PICA 2**

### **POSTRES**

Pastel de celebración

### **BODEGA**

(una botella de vino por cada 3 personas)

Vino tinto Monólogo Crianza (D.O. Rioja) o Vino blanco Etcétera (D.O. Rueda), Aguas y cafés.  
Cava Rigol Brut Nature (suplemento 3,00 €)

**IVA 10% incluido**