

# *Aperitivos de Bienvenida*

## **APERITIVO DE BIENVENIDA**

Cubitos de queso manchego  
Aceitunas rellenas  
Fuet de vic  
Dados de salmón marinado al eneldo con soja y miel  
Croquetas de la casa  
Patatas bravas con nuestra salsa especial

### **BEBIDA**

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino y Vermut

**9.50€ IVA Incuido**

## **APERITIVO DE BIENVENIDA COMPLETO**

Aceitunas rellenas  
Fuet de vic  
Dados de salmón marinado al eneldo con soja y miel  
Chupito de crema de melón al calvados  
Jamón ibérico con pan con tomate  
Brocheta de pollo con dúo de sésamo y salsa teriyaki  
Jamón ibérico con pan con tomate  
Ravioli relleno de sobrasada con crema de queso de mahón  
Calamares a la andaluza con lima limón  
Patatas bravas con nuestra salsa especial  
Croquetas de la casa

### **BEBIDA**

Agua, Refrescos, Cerveza, Vino y Vermut

**17.25€ IVA Incuido**

# *Menú nº1*

## **PRIMER PLATO**

Tartar de tomate, aguacate, queso mozzarella, obligada y pesto

## **SEGUNDO PLATO**

Dorada al horno con patata a lo pobre y trigueros

o

Muslo de pato confitado a baja temperatura con su guarnición y salsa de vino del Penedés

## **POSTRE**

Tarta Carrot Cake

## **BODEGA**

Vino blanco Verdejo

Vino Tinto Antaño Crianza Rioja

Cava Brut Nature Heretat Mas Pagruell

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

Cafés e Infusiones

**45€ IVA INCLUIDO**

# *Menú nº2*

## **PRIMER PLATO**

Mosaico de tomate de Montserrat con ventresca de atún, crudites y vinagreta de balsámico

## **SEGUNDO PLATO**

Salmón noruego relleno de queso de cabra con verduritas

o

Medallones de solomillo ibérico, patatas al tomillo, hortalizas y salsa café de París

## **POSTRE**

Tarta Carrot Cake

## **BODEGA**

Vino blanco Verdejo  
Vino tinto Marques del Puerto Crianza Rioja  
Cava Brut Nature Reserva Lacrima Baccus  
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza  
Cafés e Infusiones

**49€ IVA INCLUIDO**

# *Menú n<sup>o</sup>3*

## **PRIMER PLATO**

Tartar arciris de aguacate, tomate, salmón, mango y vinagreta exótica con sésamo

## **SEGUNDO PLATO**

Tronco de bacalao a la vizcaína con pimiento escalibado

o

Cochinillo deshuesado crujiente con manzana caramelizada y patata

## **POSTRE**

Tarta Massini

## **BODEGA**

Vino blanco Verdejo  
Vino tinto Viña Real Crianza Rioja  
Cava Brut Nature Summu Lacrima Baccus  
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza  
Cafés e Infusiones

**55€ IVA INCLUIDO**

# *Menú nº4*

## **PRIMER PLATO**

Ensalada fresca de láminas de salmón marinado con rape enlangostado y gambas

## **SEGUNDO PLATO**

Suprema de lubina con cigalitas y gambetas con salsa americana

o

Lingote de cordero asado al modo tradicional y deshuesado con salsa y su guarnición

## **POSTRE**

Tarta La Pineda  
( dulce de leche y chocolate )

## **BODEGA**

Vino blanco Verdejo  
Vino tinto Viña Real Crianza Rioja  
Cava Brut Nature Summu Lacrima Baccus  
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza  
Cafés e Infusiones

**65€ IVA INCLUIDO**

# Menú Infantil

## MENÚ N°1

### UN PLATO A ESCOGER

Macarrones boloñesa  
Canelones gratinados  
Nuggets caseros de pollo con patatas

### POSTRE

Helado Infantil  
o  
Tarta conmemorativa

### BEBIDA

Agua, Refresco, Zumo

**21€ IVA Incuido**

---

## MENÚ N°2

### PRIMER PLATO A ESCOGER

Macarrones boloñesa  
Calamares andaluza

### SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Butifarra con patatas  
Nuggets caseros de pollo con patatas  
Canelón XL de carne gratinado

### POSTRE

Helado Infantil  
o  
Tarta conmemorativa

### BEBIDA

Agua, Refresco, Zumo

**26€ IVA Incuido**