

Menús Empresa

Menú 1

Bacallà marinat en oli amb amanida de taronja i fruits secs

• • • • •

Melós de vedella amb minestrone de bolets i parmentier de carbassa

• • • • •

Mil fulles de poma amb crema i maduixes

• • • • •

Cafès i petit fours, l pa

• • • • •

Aigües minerals
Vins dels sommelier

Menú 2

Humus de cigrons amb sardina fumada i tomàquet confitat

• • • • •

Entrecot de vedella gallega a la brasa amb mantega de herbes
i saltat de verdures de temporada

• • • • •

Cheesecake amb crumble d'ametlles i fruits del bosc

• • • • •

Cafès i petit fours

• • • • •

Aigües minerals
Vins dels sommelier

Menús Empresa

Menú 3

Crema d'espàrrecs verds amb llagostins i pernil ibèric

• • • • •

Llom de bacallà sobre espinacs a la catalana amb panses i pinyons

• • • • •

Macedònia de fruits del bosc amb gelat de mascarpone

• • • • •

Cafès i petit fours

• • • • •

Aigües minerals
Vins dels sommelier

Menú 4

Humus de cigrons amb sardina fumada i tomàquet confitat

• • • • •

Entrecot de vedella gallega a la brasa amb mantega de herbes
i saltat de verdures de temporada

• • • • •

Cheesecake amb crumble d'ametlles i fruits del bosc

• • • • •

Cafès i petit fours

• • • • •

Aigües minerals
Vins dels sommelier