

## Dinars d'empresa Nadal 2017

### Ponsètia

#### Aperitius

Grisinis tunejats

Xips exòtics

Coca de vidre amb llonganissa de la Plana de Vic

Croquetes artesanes de carn d'olla amb confitura de tomàquet

Crostini de brandada amb cruixent d'espínacs

#### Primer plat

Crema de bolets , garguillou de verdures i oli de tòfona

#### Plat principal

Roastbeef amb guarnició tradicional

#### Les postres

Crumble de poma i suau crema de vainilla

Neules i torrons

#### Celler

Raventós Pansa Blanca D.O. Alella

Mileto criança D.O.C Rioja

Gran Amat Brut Nature

Pans artesanals, aigües i cafè.

Preu: 28 €

Complementi amb un combinat per 7€ o cocktail per 9 €

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentaria, si us plau comuniqueu-ho al fer la reserva

Menú exclusivament per serveis de dinar

## Sopars d'empresa Nadal 2017

### Garlanda

#### Aperitius

Grisinis tunejats

Xips exòtics

Coca de vidre amb llonganissa de la Plana de Vic

#### Primer plat

Tartar de salmó, advocat i aire de cítrics

#### Plat principal

Bacallà confitat a baixa temperatura, patates a l'aroma de romaní i tomàquet concassé

○  
Filet de porc Duroc, patates confitades i salsa de mostassa antiga

#### Les postres

Mousse de tres xocolates

Neules i torrons

#### Celler

Raventós Pansa Blanca D.O. Alella

Mileto criança D.O.C Rioja

Gran Amat Brut Nature

Pans artesanals, aigües i cafè.

Preu: 32 €

Complementi amb un combinat per 7€ o cocktail per 9 €

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau comuniqueu-ho al fer la reserva

## Sopars d'empresa Nadal 2017

### Orient

#### **Aperitius**

Xips exòtics

Mil fulls de bacallà, caviar de tomàquet i pols daurat de kikos

Crostini de brandada amb cruixent d'espinaçs

Coca de vidre amb llonganissa de la Plana de Vic

Gamba en tempura coco i soia macerada

Croquetes artesanes de car d'olla amb confitura de tomàquet

Tosta de brie a la planxa i confitura de fruits vermells a la Mòdena

#### **Plat principal**

Suprema de salmó amb crosta de taronja i parmesà, dau de carbassa i oli d'anet

Melòs de vedella amb parmetier trufat i quenelle de moniato

#### **Les postres**

Crumble de poma i gelat de vainilla

Neules i torrons

#### **Celler**

Raventós Pansa Blanca D.O. Alella

Mileto criança D.O.C Rioja

Gran Amat Brut Nature

Pans artesanals, aigües i cafè.

Preu: 38 €

Complementi amb un combinat per 7€ o cocktail per 9 €

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau comuniqueu-ho al fer la reserva

## Sopars d'empresa Nadal 2017

### Estel

#### **Aperitius**

Foie micuit amb dolç de figues i escates de pa  
Carpaccio de bacallà amb coulis de tomàquet i oli de tapenade

Crostini de brandada amb cruixent d'espínacs

Tosta de brie a la planxa i confitura de fruits vermells a la Mòdena

Coca de vidre amb llonganissa de la Plana de Vic

Gamba en tempura coco i soia macerada

Croquetes artesanes de car d'olla amb confitura de tomàquet

Cassola d'espaguetis de calamar i cloïsses

#### **Plat principal**

Suprema de llobarro al forn amb patata panadera i vinagreta tèbia

Magret d'ànec, crema lleugera de castanyes i crumble de pomes al forn

#### **Pre postres**

Xarrup de cactus i llimona

#### **Les postres**

Biscuit glacé de torró amb teula de sucre

Neules i torrons

#### **Celler**

Raventós Pansa Blanca D.O. Alella

Mileto criança D.O.C Rioja

Cava Mont-Ferrant Gran Cuvée Reserva extra brut

Pans artesanals, aigües i cafè.

Preu: 44 €

Complementi amb un combinat per 7€ o cocktail per 9 €

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau comuniqueu-ho al fer la reserva

## Sopars d'empresa Nadal 2017

### Grèvol

#### **Aperitius**

Foie micuit, confitura de figues i escates de pa  
Pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet de sucre

Musclos al vapor, coriandre, pebre i llima

Croquetes artesanes de car d'olla amb confitura de tomàquet

Gambes a la planxa amb maldon fumats

#### **Plat principal**

Cua de rap amb refregit, fons de patata, tomàquet i ceba dolça

○

Filet de vedella a la graella, graten de patata amb formatge curat i salsa de ceps

#### **Pre postres**

Xarrup de cactus i llimona

#### **Les postres**

Tarta sacher amb sorbet de gerds

Neules i torrons

#### **Celler**

Raventós Pansa Blanca D.O. Alella

Mileto reserva D.O.C Rioja

Cava Mont-Ferrant Gran Cuvée Reserva extra brut

Pans artesanals, aigües i cafè.

Preu: 52 €

Complementi amb un combinat per 7€ o cocktail per 9 €

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau comuniqueu-ho al fer la reserva