

MENÚ 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tartar de salmón y aguacate con mahonesa de wasabi
Coca de burratta y compota de tomate y albahaca
Croquetas caseras de ceps
Salteado de pulpo, panceta y judías de Santa Pau
Carpaccio de ternera con virutas de foie

PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Tosta de calamares
con *ratatouille* y chirlas



Filet mignon de buey con panceta,
rösti de patata y mantequilla de ceps

POSTRE

Copa de aguacate, mango y fresas

47€ por persona

MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con pan con tomate
Ensalada Caprese
Timbal de salmón, patata y mascarpone
Croquetas caseras de jamón ibérico
Zamburiñas a la compostelana

PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Suprema de lubina con gambitas, *trinxat* de espinacas y
vinagreta templada de verduritas



Entrecote a la brasa
con verduras crujientes en panko y salsa romesco

POSTRE

Tiramisú casero con higos

47€ por persona

BEBIDAS:

Aguas minerales
Vino Idoia blanco
Vino Idoia tinto
Cafés e infusiones

Se debe elegir un bloque de entrantes, un bloque de plato principal y un postre.

Menús para grupos a partir de 10 personas.

Para grupos de entre 10 y 60 personas; el plato principal se podrá elegir el mismo día del evento

Para grupos de más de 60 personas se deberá elegir un plato principal de antemano e igual para todo el grupo.