

# CARTA DE PLATS

## Aperitiu



**Safata canapès**



**Pastes salades**



**Wraps**

- Safata aperitiu variat 1 (25 u.-50 u.)..... 16,50€ -29,50€  
(pasta fullada, canapès, croquetes, tartaletes)
- Safata aperitiu variat 2 - (25 u- 50 u.)..... 17,50€ - 33,00€  
(Pasta salada, canapès, empanadilles, quiche, wraps)
- Safata mini entrepans variats pa de brioche (25u.- 50 u.) ..... 23,50€ - 46,50€

### **Taules Pernil**

Tallat a màquina:	2 persones	3-4 persones	5-6 persones
- Taula pernil serrà .....	3,25€	5,52€	8,40€
- Taula pernil cebo .....	6,24€	10,68€	13,68€
- Taula pernil bellota .....	9,00€	16,90€	19,80€

### Tallat a mà:

- Taula pernil serrà .....	4,56€	8,40€	13,20€
- Taula pernil cebo .....	8,40€	14,40€	18,60€
- Taula pernil bellota .....	13,20€	22,80€	29,40€

### **Taula formatges**

- Taula per a 2 persones, 4 tipus formatge + picos ..... 6,75€ safata

*NOTA si la taula de formatge és per a mes persones, incrementem el nombre de varietats*

**Quiches, empanades i pastissos salats: (6-8 porcions)**



**Quiche de porros i gambes**



**Pastís filo de 2 salmons**



**Quiche de bledes**

- Quiche bacon i formatge ..... 15,50€
- Quiche porros i gambes ..... 19,50€
- Quiche bledes, formatge i bacon ..... 16,50€
- Quiche de espinacs i formatge de cabra ..... 17,50€
- Pastís de verdures ..... 18,50€
- Peix de pasta fullada farcit de lluç i gambes ..... 26,50€
- Pastís de pasta filo de 2 salmons amb salsa de xampinyons .. 26,50€

**Crems i sopes: 1 litre (4-5 pers.)**



**Crema d'espinacs i marcarpone**



**Crema xampinyons i brandy**



**Crema de carbassa amb xips**

- Crema de carbassa amb xips 2 verdures ..... 8,50€
- Vichyssoise amb cruixent de porro ..... 10,50€
- Crema de xampinyons amb brandy ..... 10,00€
- Crema d'espinacs i mascarpone ..... 8,50€
- Crema de carbassó i mascarpone al pesto ..... 8,50€

## Amanides i entrants freds      Preu per ració



**Rotllets de salmó farcits**



**Amanida parmesana**



**Tartar dos salmons**

- Rotllets de salmó fumat farcits d'amanida de cranc (surimi) amb mezclum ..... 4,50€
- Rotllets de salmó fumat farcits de fruita i carn de cranc amb mezclum..... 6,50€
- Tàrtar de dos salmons amb torrades i formatge fines herbes ..... 7,50€
- Amanida César amb dits de pollastre cruixent ..... 4,50€
- Amanida parmesana (enciams, maçana, pollastre, encenalls parmesà i salsa parmesana..... 4,50€
- A. de canonges amb pernil d'ànec, f.de cabra amb oli de fruits secs ..... 4,50€

## Entrants calents:      Preu per ració



**Albergínies farcides de formatge de cabra**



**Ratatouille de l'hort**



**Lassagna bolognesa**

- Albergínies farcides de formatge de cabra amb vinagreta de romaní ..... 3,50€
- Parmesana de carbassó gratinada ..... 4,75€
- Parmesana d' albergínia gratinada ..... 4,75€
- Lassagna de carn ..... 5,75€
- Canelons d'espínacs, panses i pinyons ..... 4,50€
- Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà amb salsa ..... 4,95€
- Fideus a la cassola amb carn ..... 3,70€
- Ratatouille de l'hort al forn ..... 3,50€

## Segons plats:

---



Popietes



Coq au vin



Roast beef

- Pollastre de pagès a la catalana .....	6,20€
- Pollastre amb vi i verdures (coq au vin).....	6,90€
- Popietes de pit de pollastre, carbassó i bacon amb salsa .....	4,50€
- Pits de pollastre farcits de formatge i bacon gratinats al forn.....	4,50€
- Fricandó de vedella amb bolets .....	6,50€
- Tall rodó de vedella amb salsa d'api .....	5,50€
- Vedella a la brasa estofada amb verduretes .....	7,95€
- Ossobuco de vedella a la milanesa .....	7,50€
- Galtes de vedella al vi negre amb puré de patata .....	7,50€
- Cua de bou estofada amb parmentier .....	7,50€
- Roastbeef amb guarnició .....	9,50€
- Filet de vedella al forn amb alls confitats i guarnició .....	14,50€
- Filet de porc amb carbassó agredolç .....	6,50€
- Galtes de porc al vi amb guarnició .....	6,95€
- Confit d'ànec amb salsa de fruits rojos .....	7,50€
- Lluç al forn amb gratinat d'allioli amb patates i ceba confitada.....	9,50€
- Lluç en salsa amb cloïsses .....	10,50€
- Cua de rap a la llimona .....	15,50€
- Bacallà a la gallega (amb "ajada") .....	8,50€
- Salmó confitat amb guarnició .....	9,50€

## Complements:



**Pastís Brownie**



**Cava Alsina Sardà**



**Vi Mas d'en Pol**

**Dolç:** Ració ..... 2,20€

- Brownie
- Pastís de formatge
- Carrot cake
- Petit fours
- Macedònia de fruites al licor

### **Vins i Caves**

Vallmajor negre jove- Terra Alta .....	3,50€
Mas d'en Pol negre jove- Terra Alta .....	6,20€
L'indià roure negre – Terra Alta .....	9,95€
Vallmajor blanc – Terra Alta .....	3,15€
Aucalà Garnatxa blanca – Terra Alta .....	8,15€
Martivilli Verdejo blanc – Rueda .....	5,78€
Cava Xic d'Alfons Brut Nature .....	4,28€
Cava Alsina Sardà Brut Nature Reserva .....	6,63€
Cava Llopart Brut Nature Reserva .....	12,20€

# U N E S   Q U A N T E S   P R O P O S T E S

## **Menú amics** - 4 persones

- 1 safata aperitius variats
- Flam de porros i gambes amb salsa de piquillos
- Amanida d'ànec i mezclum amb vinagreta de fruits secs
- Bocconcini de pollastre amb salsa de formatge
- Dolç

Preu: 60 € - 15€ per persona

## **Menú pica-pica A** - 4 persones

- Safata pastes salades
- Safata cruixents de pasta filo, empanadilles i croquetes
- Wraps variats (salmó , amanida pollastre)
- Amanida César individual

Dolç

Preu: 70 € - 17,50€ per persona

## **Menú pica-pica B** - 4 persones

- Safata pinxos i bocadillets variats
- Safata pastes salades i tartaletes
- Empanadilles de tonyina
- Bocconcini de pollastre amb salsa gongonzola
- Dolç

Preu: 80 € - 20€ per persona

## **Menú formal** - 4 persones

- Safata aperitius
- Vichyssoise amb cruixent de porro
- Vedella a la brasa amb guarnició de verdures i bolets
- Dolç

Preu: 90 € - 22,50€ per persona

## **Menú formal Lux** - 4 persones

- Plat de pernil tallat a mà
- Safata aperitius variats
- Rotllets de salmó amb carn de cranc amb vinagreta i mesclum
- Roastbeef amb guarnició
- Dolç

Preu: 120 € - 30€ per persona