
















Menú de grups dinar o sopar / Menú de grupos almuerzo o cena

Per a picar / Para picar










De 9 a 18 persones / De 9 a 18 personas

Patates braves amb allioli i salsa sriracha (demani'l sense gluten)	✓  
Patatas bravas con alioli y salsa sriracha (pídalo sin gluten)	
Croquetes de pernil ibèric	  
Croquetas de jamón ibérico	
Olives xucladits	✓
Aceitunas chupadeds	












Per a començar / Para empezar

Amanida d'enciams, crus, llavors i cereals	✓ 
Ensalada de lechuga, crudités, semillas y cereales	
Amanida de radicchio, ànec confitat, pera i nous, amb vinagreta de mel i mostassa (demani'l vegetarià)	  
Ensalada de radicchio, pato confitado, pera y nueces, con vinagreta de miel y mostaza (pídalo vegetariano)	
Carbassa rostida amb crema de formantge de cabra, vinagreta de remolatxa i cruixent de bacó (demani'l vegetarià)	  
Calabaza asada con crema de queso de cabra, vinagreta de remolacha y crujiente de beicon (pídalo vegetariano)	
Macarrons de rostít a la catalana	  
Macarrones de asado a la catalana	

Per a seguir / Para seguir

Bacallà amb guisat de mongetes i la seva tripa	 
Bacalao con guiso de alubias y su tripa	
Jarret blanc a la jardineria amb salsa trufada (demani'l sense lactosa)	  
Jarrete blanco a la jardineria con salsa trufada (pídalo sin lactosa)	
Tendre de vedella guisat amb gírgoles de panical i cremós de xirivía (demani'l sense lactosa)	  
Meloso de ternera guisado con setas de cardo y cremoso de chirivía (pídalo sin lactosa)	
Mitjana de vedella a la planxa amb patates rosses (demani'l sense gluten)	
Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas (pídalo sin gluten)	

Per a acabar / Para acabar

Tiramisú al plat	✓   
Tiramisú al plato	
Textures de xocolata	✓      
Texturas de chocolate	
logurt grec amb poma al forn i granola (demani'l sense fruits secs)	✓  
Yogur griego con manzana al horno y granola (pídalo sin frutos secos)	
Plat de fruita del temps	
Plato de fruta del tiempo	✓

Menú =	Inclòs/Incluido	1	1	1
Preu del menú de grups laborables , caps de setmana i festius 31,00 € Servei a la terrassa suplement per persona / Servicio en terraza suplemento por persona 1,50 € Menú sota reserva de mínim 48 hores / Menú bajo reserva de mínimo 48 horas <small>IVA VIGENT INCLÓS / IVA VIGENTE INCLUIDO</small>				

El menú inclou pa i una beguda (aigua, copa de vi, copa de cervesa o refresc). El menú no es pot compartir
 Aquests plats estan adaptats per a persones vegetarianes (no carn, no peix). Si vostè és una persona vegana, consulti al personal
 El menú incluye pan y una bebida (agua, copa de vino, copa de cerveza o refresco). El menú no se puede compartir
 Estos platos están adaptados para personas vegetarianas (no carne, no pescado). Si es usted una persona vegana, consulte al personal

Tenim cura de la Terra, reduïm el malbaratament alimentari; demani el seu menjar sobrant per emportar.
Cuidamos la Tierra, reducimos el desperdicio alimentario; pida su comida sobrante para llevar.

CONTÉ / CONTIENE / CONTAINS / CONTIENT:

													
Gluten - Crustacis - Ous - Peix - Cacaüets - Soja - Làctics - F. Cloaca - Api - Mostassa - Sésam - Sulfites - Moluscs - Altramusos	Gluten - Crustacean - Egg - Fish - Peanut - Soy - Dairy - Shell Nuts - Celery - Mustard - Sesame - Sulphites - Molluscs - Lupin	Gluten - Crustáceos - Huevos - Pez - Cacahuets - Soja - Lácteos - Frutos Secos - Apio - Mostaza - Sésamo - Sulfites - Moluscos - Altramucos											

