

## MENÚ PARA GRUPOS | *GROUPS MENU*

### ENTRANTES | *STARTERS*

1 opción a elegir | *1 option to choose*

Cremoso de aguacate, con tomatitos marinados y verduritas

*Creamy avocado, with marinated tomatoes and vegetables*

Tartar de atún bluefin sobre una rusa con mahonesa de ajo negro y polvo de algas

*Bluefin tuna tartare on a Russian with black garlic mayonnaise and seaweed powder*

Focaccia con verduras escalibadas, romesco blanco y polvo de ceniza

*Roasted vegetables focaccia, white romesco sauce and ash powder*

Gazpacho de fresas con anguila ahumada, remolacha y perlas de AOVE

*Strawberry "gazpacho" with smoked eel, beetroot and EVOO pearls*

Tabulé de quinoa con gambas marinadas en cítricos y yogurt griego

*Quinoa tabbouleh with marinated prawns in citrus and Greek yogurt*

Hummus de tomate seco italiano con straciatela, acompañado de papadum

*Italian dried tomato hummus with straciatela, accompanied by papadum*

Huevo de caserío a 65º con una parmentier trufada y jugo de shitakes

*Farmhouse egg at 65º with a truffled parmentier and shitake juice*

Tomate Monterrosa con ventresca de atún y caviar de mostaza y aceite de albahaca

*Monterrosa tomato with tuna belly and mustard caviar and basil oil*

### PRINCIPALES | *MAIN COURSE*

1 opción a elegir | *1 option to choose*

Lingote de cordero deshuesado con puré de zanahoria y jengibre

*Boneless lamb ingot with carrot and ginger purée*

Suprema de corvina con curry verde y mini verduritas

*Sea bass supreme with green curry and mini vegetables*

Picantón "mar y montaña" con gambitas salteadas y cremoso de patata

*"Surf and turf" coquelet with sautéed prawns and creamy potato*

Canelón de rustido con 2 salsas jugo de pollo y salsa de foie

*Roast cannelloni with 2 sauces chicken juice and foie sauce*

Lomo de bacalao con velouté de espinacas, judías de Santa Pau con jamón

*Cod fillet with spinach velouté, "Santa Pau" beans with ham*

Meloso de ternera al vino tinto con millojas de patata y tocino

*Creamy veal in red wine with potato mille-feuille and bacon*

Salteado de calamares con su tinta, cremoso de patata y alga codium en tempura

*Sauteed squid with its ink, creamy potato and codium seaweed in tempura*

Tataki de atún con panceta ibérica, habitas baby y aceite de menta

*Tuna tataki with Iberian bacon, baby broad beans and mint oil*

## POSTRES | *DESSERTS*

1 opción a elegir | *1 option to choose*

Tarta Sacher de albaricoque

*Apricot Sacher cake.*

Baba pasión-lima creme brulée y chantilly

*Passion-lime Baba, creme brulée and chantilly*

Chocolate en texturas con avellana y helado de chocolate

*Chocolate in textures with hazelnuts and chocolate ice cream*

Panna cotta de coco, mermelada de piña y sorbete de manzana (gluten free)

*Coconut panna cotta, pineapple jam and apple sorbet (gluten free)*

Bizcocho de aceite de oliva, ganache de limón y frambuesa

*Olive oil sponge cake, lemon and raspberry ganache*

Agua mineral / Refrescos - Cerveza

Café – Té - Infusiones

*Mineral water / Soft drinks – Beer Coffee – Tea – Infusions*

## BODEGA OPCIONAL | *OPTIONAL CELLAR*

**Suplemento: 10€ por persona IVA incluido**

*Supplement: 10€ per person VAT included*

### **VINO BLANCO | WHITE WINE**

Gregal d'Espiells. DO Penedès

### **VINO TINTO | RED WINE**

Casa Vella d'Espiells. DO Penedès

### **CAVA | CAVA**

Juvé & Camps Cinta Púrpura

## BODEGA PREMIUM OPCIONAL | *OPTIONAL PREMIUM CELLAR*

**Suplemento: 18€ por persona IVA incluido**

*Supplement: 18€ per person VAT included*

### **VINO BLANCO | WHITE WINE**

La Miranda. DO Somontano

### **VINO TINTO | RED WINE**

Pagos de Anguix Costalara. DO Ribera del Duero

### **CAVA | CAVA**

Juvé & Camps Reserva de la Família

## CONDICIONES GENERALES | *GENERAL CONDITIONS*

**Precio: 58€ por persona IVA incluido**

*Price: 58€ per person VAT included*

- El número mínimo de comensales es de 15 personas  
*The minimum number of guests is 15 people*
- Debe elegirse un mismo menú para todos los comensales del grupo  
*Same menu needs to be chosen for the whole group*
- La duración del servicio es de 45 minutos  
*The duration of the menu will be 45 minutes*
- En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.  
*In case of any allergy or food restrictions, please let us know when doing your booking*