

Menú de Trabajo nº 1

Detalle de bienvenida en mesa

Cookies de queso y orégano
Aceitunas al estilo tradicional

Primer plato

Crema de marisco con caviar de mújol

Segundo plato

Turnedó de filete de cerdo con chutney de manzana y piña
con patatas confitadas

Servicio de pan

Los postres

Vasito de fresa en tres texturas

Bodega

Vino blanco "El Circo" - D.O. Cariñena
Vino tinto "El Circo" Cabernet - D.O. Cariñena
Agua mineral o Refresco
Café o infusión
(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona: 27€ (10% IVA incluido)



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar

Menú de Trabajo nº2

Detalle de bienvenida en mesa

Cookies de queso y orégano
Aceitunas al estilo tradicional

Primer plato

Timbal de escalibada con atún y aceite de aceitunas negras

Segundo plato

Suprema de merluza con patatas y mejillones con salsa de vino blanco

Servicio de pan

Los postres

Vasito de lemon pie

Bodega

Vino blanco "El Circo"- D.O. Cariñena
Vino tinto "El Circo" Cabernet - D.O. Cariñena
Agua mineral o Refresco
Café o infusión
(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona: 27€ (10% IVA incluido)



El teu Hotel davant del Mar

Menú de Trabajo nº3

Detalle de bienvenida en mesa

Cookies de queso y orégano
Aceitunas al estilo tradicional

Primer plato

Parrillada de verduras con dadito de jamón y salsa romesco

Segundo plato

Supremas de dorada con patatas confitadas y tomate concassé

Servicio de pan

Los postres

Pastelito de chocolate y nueces con lágrima de fruta de la pasión

Bodega

Vino blanco "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Vino tinto "Espiadimonis"- D.O. Empordà

Agua mineral o Refresco

Café o infusión

(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona: 31€ (10% IVA inclòs)



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar

Menú de Trabajo nº4

Detalle de bienvenida en mesa

Cookies de queso y orégano
Tostadita de hummus de garbanzos con pimienta roja de la Vera

Primer plato

Bouquet de ensaladas con carpaccio de piña, virutas de jamón, mozzarella y vinagreta de iogurt y menta

Segundo plato

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con parmentière de patata trufada y salsa de Oporto

Servicio de pan

Los postres

Delicia de mousse de mango y chocolate

Bodega

Vino blanco "Espiadimonis"- D.O. Empordà
Vino tinto "Espiadimonis"- D.O. Empordà
Agua mineral o Refresco
Café o infusión
(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona: 31€ (10% IVA incluido)



El teu Hotel davant del Mar

Menú de Trabajo nº5

Detalle de bienvenida en mesa

Cookies de queso y orégano
Aceitunas al estilo tradicional

Primer plato

Envoltini de berenjena con queso brie
Jamón Ibérico y coca de pan con tomate
Risotto de botifarra negra y boletus
Broqueta de langostino y piña
Fíngers de pollo con salsa barbacoa
Mejillones a la Marinera

Segundo plato (a escoger uno previamente)*

Suprema de corvina con lecho de porros a la crema y almejas
O
Lingote de ave con parmentière, higos macerados y salsa de trufa

Servicio de pan

Los postres

Vasito de mousse de chocolate con gerds

Bodega

Vino blanco Amat Xarel·lo - D.O. Empordà
Vino tinto Catània Criança - D.O. Ribera del Duero
Agua mineral o Refresco
Café o infusión
(Otras bebidas no incluidas)

Precio por persona 37€ (10% IVA incluido)

*El segundo plato se tendrá que confirmar máximo 7 días antes o bien cerrar un plato igual para todos los comensales.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar

Menú de Trabajo nº6

Detalle de bienvenida en mesa

Cookies de queso y orégano
Aceitunas al estilo tradicional

Primer plato

Risotto de butifarra de perol, queso de cabra i boletus

Segundo plato (a escoger uno previamente)*

Medallón de rape con salsa americana y patatas confitadas

O

Meloso de cordero con timbal de patata, berenjenas asadas
y la seva salsa

Servicio de pan

Los postres

Delícias de crema catalana

Bodega

Vino blanco Amat Xarel·lo - D.O. Empordà

Vi Tinto Catània Criança- D.O. Ribera del Duero

Agua mineral o Refresco

Café o infusión

(Otros bebidas no incluidas)

Precio por persona: 42€ (10% IVA incluido)

*El segundo plato se tendrá que confirmar máximo 7 días antes o bien cerrar un plato igual para todos los comensales.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

El teu Hotel davant del Mar