

MENÚ CELEBRACIÓ ARENA

Snacks benvinguda (xips vegetals, ametlles garrapiñades...)

APERITIU A PEU DRET

Xarrup de temporada

Pa de vidre amb tomàquet i pernil ibèric

Mini taco vegetarià amb alvocat i "pico de gallo"

Cullereta de cevitxe de llobarro amb llet de tigre i moresc

Broqueta de gamba a la planxa amb oli allat

Dau de foie a la planxa amb perla de xocolata blanca

ENTRANTS A COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA (Un plat cada 4 comensals)

Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina

Les nostres patates braves

Musclos i cloïsses a la marinera

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Fals risotto vegetarià amb bolets

Melós de galta de vedella amb parmentier de patata trufat i cep confitat

Secret de porc a baixa temperatura amb pebrots del padró i carbassó

Llobarro amb albergínia escalivada, oli allat al pimentó de la vera i ibèric

Llom de Bacallà amb allioli de panses, espinacs, espàrrecs i pinyons

POSTRES A ESCOLLIR

Crema catalana casolana

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Amanida de fruita

BEGUDA

Aigües, vi Solimar De Muller (D.O. Tarragona), cafè i copa de cava

PREU

55 € (IVA inclòs)

Extres:

- Refrescos i Cerveses incloses: 5€/pax
- Vins premium: 5€/pax (Legítim De Muller Negre, D.O.Q. Priorat / Blanc Tranquille Torelló Eco Blanc, D.O. Penedès)
- Aperitiu extra: 3€/pax
- Estació formatges a l'aperitiu: 6€/pax
- Copa: 6€/pax
- Taula dolça: 6€/pax
- Pastís: preu a consultar (segons tipus i mida)
- Servei Animador/Cangur: 50€/hora (ratio 1 animador/10 nens)
- Possibilitat de privatitzar l'espai: preu a consultar (segons època i horari)

***No dubtin en contactar-nos per qualsevol dubte o petició. Flexibilitat per confeccionar el menú al seu gust.**