

# MENÚ ANIVERSARI 01.

## UN APAT SENTATS I ENTEULATS

### Pica - Pica

Assortit d'Embotits de Planoles  
Cabdells de Tudela amb Anxoves  
Croqueta Casolana gegant de Carn D'olla  
Crostada de Xampinyons  
Bunyols de Bacallà  
Botifarra Esparracada amb Mongetes del ganxet  
Fideuà de fideus prims (all i oli)

-----

### **Tria el segon entre:**

Fricandó de Vedella amb Moixernons  
o  
Bistec de Vedella al Gust  
(a la brasa, al pebre verd o al rocafort)  
o  
Calamarsets a la Planxa amb guarnició  
o  
Orada a la donostiarra (peça individual)

-----

### Pastís Aniversari

-----

Aigua, Vi Mont-Bell,  
Copa de Cava amb el Postra,  
Cafè i Licor

-----

40,00€ (iva no inclòs)

Per grups superiors a 20 comensals, indispensable la elecció prèvia dels segons plats amb antelació.

Per altres opcions consultar

## MENÚ ANIVERSARI 02.

### TOT A TAULA

Amanideta de favetes tendres amb llagostins i gírgoles

-----

Un pica de 4 variants

Croqueta Casolana gegant de Carn D'olla

Crostada de Xampinyons

Bunyols de Bacallà

Fideuà de fideus prims (all i oli)

----

**Tria el segon entre:**

Jarret de vedella amb trompetes de la mort

O

Medalló d'entrecot de Bou al Gust

(a la brasa, al rocafort, al cafè de París)

O

Calamarsets a la Planxa amb guarnició

O

Llobarret al forn amb patates i ceba (peça individual)

-----

Pastís Aniversari

-----

Aigua, Vi Mont-Bell,

Copa de Cava **amb el Postra,**

**Cafè i Licor**

-----

40,00€ (iva no inclòs)

Per grups superiors a 20 comensals, indispensable la elecció prèvia dels segons plats amb antelació.

Per altres opcions consultar

## ANIVERSARI LUNCH

### A PEU DRET GAUDIN DE L'ESPAI I LA COMPANYIA

Carxofes amb Anxova  
Pinya Natural amb Pernil Ibèric  
Canapè de Salmó  
Canapè de Pernil Ibèric  
Briox de Pernil York  
Xapata de Pernil Ibèric Reserva  
Croissant de Formatge

Croquetes Casolanes de Pernil i Pollastre  
Crostada de xampinyons  
Calamars a la Romana  
Dàtils Farcits d'Ametlla amb Bufanda de Bacó  
Tigres (musclo farcit amb un punt picant)  
Brandada de Bacallà glacejada sobre Torradeta  
Fideuà de Fideus Prims al Graten d'All i Oli  
Llagostí arrebossat al romesco  
Entrepà de Llom

\*\*\*\*\*

Pastís aniversari o Rebosteria Variada

\*\*\*\*\*

Aigües Minerals, Vi  
Refrescos i Cava Brut  
Cafè Natural  
Selecció de Licors

39,00 € (iva no inclòs)

# MENÚ ANIVERSARI BARBACOA

## **AL AIRE LLIURE GAUDIN DEL ESPAIS, JARDINS I L' ENTORN BARBACOA (LIVE) EN DIRECTE**

Cruixents de Xip  
Daus de Truita Espanyola  
Olives Farcides d'Anxova

Buffet de Formatges

Plats de Pernil Ibèric Reserva, Pa amb tomàquet  
Pinya natural amb Pernil Ibèric  
Salmó Fumat al Natural amb Torradeta  
Carpaccio de Vedella amb Parmesà  
Xarrup Glacé

Mini-Croquetes Casolanes de Pernil i Pollastre  
Calamars a la Romana  
Bunyols de Bacallà a l'antiga  
Dàtils Farcits d'Ametlla amb Bufanda de Bacó  
Tigres (musclo farcit amb un punt picant)  
Fideuà de Fideus Prims al Graten d'All i Oli  
Degustació d'Arròs de Verdures i Ceps  
Caneló de Pollastre del Prat Rostit amb Tòfona  
Foie fresc amb Poma al Perfum de Gerds  
Crostadada de Xampinyons  
Xupa Xups de Guatlla confitats al Vinagre de Mòdena  
Pop a la Gallega  
Xipirons de platja Fregits  
Ou de Guatlla amb Xoriço i Patates

Broquetes a la Barbacoa de:

Xistorra  
Botifarretes  
Presca Ibèrica  
Filet de Vedella  
Rap i Llagostins  
Tonyina amb Sèsam

\*\*\*\*\*

Pastís aniversari

\*\*\*\*\*

Aigües Minerals, Vi  
Refrescos i Cava Brut  
Cafè Natural  
Selecció i Licors

**50,00€** (iva no inclòs)

**MENU ANIVERSARI PERSONALITZAD**  
**CARTA PERSONALITZADA PER LA SEVA CELEBRACIÓ**

Aquest servei permet confeccionar una carta a la seva mida,  
personalitzada amb els plats que vostès vulguin,(tinguin en comte els seus gustos  
i preferències) i amb el nom, dedicatòria, etc. de l'esdeveniment pertinent, amb  
preus o sense preus.....

EXEMPLE:

**50é. ANIVERSARI D'EN JORDI**

La teva família i amics et desitgen molta joia i felicitat en aquest dia.

**Amanida de Llagostins i Rovellons amb vinagreta de Tòfona**

**Carpaccio de Gambes amb Vinagreta de Ceps i Aroma de Mòdena**

**Favetes Tendres amb Pernil Ibèric i Rossinyols**

**Remenat de calamars, gambes i alls tendres**

**Rossinyols Saltejats amb All i Julivert i Sal Maldon**

**Pasta Fresca amb Salsa de Ceps i Parmesà**

**Saltejat de Verdurettes i Bolets amb Foie Fresc a les Brases**

**Graellada de Verdures a les Brases amb Salsa Romesco**

**Vieires amb Carxofes i Rossinyols**

**Botifarra Esparracada amb Rossinyols i Mongetes del Ganxet**

**Múrgoles a la Crema amb Foie Fresc a les Brases**

**Xipirons de Platja Fregits, Saltejats o amb Ceba**

**Un Saltat de Xipirons, Gambes, Rossinyols i Alls Tendres**

**Suprema de Lluç amb Xipirons a la Tinta**

**Orada a la Sal (peça individual)**

**Bacallà a la Llauna amb Mongetes o amb Samfaina**

**Cueta de Rap a la Brasa amb All i Julivert**

**Llobarrets al Forn amb Patates i Ceba o a la Donostiarra**

**Llenguado a la Planxa, a l'Ametlla o a la Menieure**

**Lluç a la Planxa o a la Basca**