

MENÚ SOPARS EMPRESA

FESTES 2018

PICA-PICA

☛★ els famosos ous ferrats de corral

dos ous ecològics, ferrats, amb llit de patata ,llagostins a l'allet per sobre, i una mica de pebre vermell fumat

◆■ l'arròs melós

arròs cremòs amb trossets de sípia i calamar, gambes i "chimichurri"

■ amanida de magret d'ànec

magret d'ànec amb salsa de cacauet , col xinesa, arròs venere i brots de soja

◆ el trikini de foie i altres

-tres capes, una de foie, una de crema de tòfona i l'altre de formatge cheddar amb un cordó de px.

SEGON A TRIAR

* el llom de bacallà

arrebossat, sobre un all i oli d'alls negres i mel. Acompanyat d'una compota de pebrot de piquillo

Entrecot de vedella del Gironès

entrecot de vedella del Gironès al gust, pebre, roquefort o llosa

lluç a la Donostiarra

suprema de lluç amb all laminat, pebre vermell i bitxo. (picant)

espatlla de xai al forn amb

espatlla de xai tallada a trossets i cuita a forn lent durant 3h

postre

1/2 ampolla de vi o aigua o refresc

copa de cava als postres

cafè inclòs

35€(iva inclòs)