



Menú 1

**Entreteniments**

Amanida de l'horta de la Conca de la Tordera

Pernil ibèric d'enceball amb pa amb tomàquet

Croquetes de pollastre de Corral

Musclos de roca a la brasa amb maonesa de ponzu

**Plat Principal a escollir**

Lluç de Palangre a la Marinera amb cloïsses

Pollastre de pagès farcit a la Catalana amb prunes , pinyons i parmentier

Arròs de peix i marisc

**Món dolç**

Sorbet de llimona amb granissat de Margarita

Pastis de formatge fresc

**Celler**

Aigües minerals de Veri

Vi blanc Solar de Ricot

Vi negre Solar de Ricot

29,00€ p.p.



Menú 2

**Entreteniments**

Amanida de l'horta de la Conca de la Tordera

Pernil ibèric d'enceball amb pa amb tomàquet

Croquetes de pollastre de Corral

Calamars a la Romana amb salsa tàrtara

Musclos de roca a la brasa amb maonesa de ponzu

**Plat Principal a escollir**

Suprema de Lluç de Palangre a la Marinera amb cloïsses

Entrecot de vedella frisona dels Pirineus a la brasa amb graten de patata

Arròs del Senyoret "tot net"

**Món dolç**

Sorbet de llimona amb granissat de Margarita

Pastis de formatge fresc

**Celler**

Aigües minerals de Veri

Vi blanc Solar de Ricot

Vi negre Solar de Ricot

Café o tallat

32,00€ p.p.



Menú 3

**Entreteniments**

Pernil ibèric d'enceball amb pa amb tomàquet

Salmó marinat a l'escandinava "gravlaks"

Croquetes de gamba de Blanes

Calamarçets fregits a l'Andalusa

Musclos i cloïsses saltejats amb bitxo, all i julivert

**Entrant**

Amanida de la Conca de la Tordera amb llagostins, vinagreta de mel

**Plat Principal a escollir**

Suprema de Lluç de Palangre a la Marinera amb gamba de Blanes i cloïsses

Coulant de patata, ou i foie gras de Collverd

Xai a 63º amb iogurt especiat i graten de patata

**Món dolç a escollir**

Fondant de xocolata amb gelat de vainilla mexicana

Pastis de formatge fresc

**Celler**

Aigües minerals de Veri

Vi blanc Roura D.O Alella

Vi negre Serrasegué D.O Empordà

Café o tallat

36,00€ p.p.



Menú 4

**Menú Degustació**

Tomàquet a l'alfàbrega amb escuma de Parmesà

Terrina d'escalivada amb salsa Harry's Bar

Ostra a la brasa amb sake i ponzu

Llom de Verat de les nostres Costes amb suc de piparra i encurtits

Coulant de patata, ou i foie gras de Collverd

Sarsuela de la Barceloneta, tot net per menjar amb cullera

Pollastre ecològic farcit amb prunes i pinyons

.....

Cromatisme verd (llimona, poma, cogombre i còctel margarita)

o

Fondant de xocolata amb gelat de vainilla mexicana

**Celler**

Aigües minerals de Veri

Copa de Roura D.O Alella

Copa de Serrasegué D.O Emporda

40,00€ p.p.



Menú 5

**Menú Festival**

Tomàquet a l'alfàbrega amb escuma de Parmesà

Niguiris- Sardina fumada i vegetal

Ostra a la brasa amb sake i ponzu

Llom de Verat de les nostres Costes amb suc de piparra i encurtits

Coulant de patata, ou i foie gras de Collverd

Medalló de rap a la marinera amb cloïsses i gamba de Blanes

Pollastre ecològic farcit amb prunes i pinyons

Cromatisme verd (llimona, poma, cogombre i còctel margarita)

Fondant de xocolata amb gelat de vainilla mexicana

**Celler**

Aigües minerals de Veri

Roura D.O Alella

Serrasegué D.O Emporda

Cava Juvé & Massana Brut

49,90€ p.p.