

M E N Ú G R U P S

F I E R O + F I E R A

ELS DIFERENTS MENÚS DE GRUPS ESTAN PENSATS PER A
TAULES DE 6 A 10 PERSONES,
OFERINT UN RECORREGUT PER LA NOSTRA CUINA

EL MENÚ CONSTA D'UN PARELL DE MOSSEGADES INDIVIDUALS I
UNA SÈRIE DE PLATS -BRASA INCLOSA- I POSTRES A COMPARTIR.

C O N D I C I O N S

PREUS EN € PER PERSONA -IVA INCLÒS- SENSE BEGUDA

TOTS ELS COMENSALS HAN D'ESCOLLIR EL MATEIX MENÚ

ELS PLATS DEL MENÚ SÓN A COMPARTIR
(NO S'EMPLATA INDIVIDUALMENT).

MODIFICACIONS DE PLAT/S SOTA ACORD PREVI I
SUBJECTE/S A SUPLEMENT

LES QUANTITATS S'AJUSTEN SEGONS EL
NOMBRE DE COMENSALS.

M E N Ú R I B E Y E

65

P E R A P I C A R

COCA DE “FOLGUEROLES”
AMB TOMÀQUET DE PENJAR
I OLI D’OLIVA VERGE EXTRA

COCA DE Picanha madurada Discarlux,
rovell fumat i pomesà (ut.)

“MOLLETE” A LA
BRASA DE ROSTIT DE
TRES CARNS (UT.)

GAMBA VERMELLA A LA BRASA (UT.)

A C O M P A R T I R

CRU DE VENTRESCA DE
TONYINA VERMELLA BLUEFIN,
PONZU DE TOMÀQUETS ROSTITS I NYORA

STEAK TÀRTAR DE VACA
ECOLÒGICA “CAL TOMÀS”, BITXO CHIPOTLE
I ROVELL FUMAT

B R A S A

RIBEYE DE VACA “DISCARLUX”
MADURADA 40 DIES

PATATES FREGIDES

PEBROTS VERMELLS ROSTITS A LA
BRASA I CONFITATS

P O S T R E S

COULANT XOCOLATA 70% VALRHONA
AMB GELAT DE CARQUINYOLI (12 MINUTS)

CREMÓS DE MANGO, GRANISSAT DE POMA VERDA I
ALFÀBREGA I GELAT DE IOGURT

M E N Ú L L O B A R R O

50

P E R A P I C A R

COCA DE “FOLGUEROLES”
AMB TOMÀQUET DE PENJAR
I OLI D’OLIVA VERGE EXTRA

CROQUETA DE PERNIL
IBÈRIC DE GLA (UT.)

TOSTA CRUIXENT TÀRTAR DE
TONYINA VERMELLA BLUEFIN I
TÀRTARA PICANT (UT.)

A C O M P A R T I R

BURRATA, PICADA ALFÀBREGA I PINYONS,
TOMÀQUET I KALE

ESCOPINYES OBERTES
A LA BARREJA FIERO AL JEREZ

PORROS ESCALIVATS A LA BRASA,
ESCABETX D’AMETLLA TORRADA I
AMANIDA D’HERBES

B R A S A

LLOBARRO A LA BRASA

ENCIAM BATAVIA AMANIT AMB CEBA TENDRA

PEBROTS VERMELLS ROSTITS A LA
BRASA I CONFITATS

P O S T R E S

MILFULLS DE CREMÓS DE FAVA TONKA,
GERDS I CARAMEL SALAT

CREMÓS DE MANGO, GRANISSAT DE POMA VERDA I
ALFÀBREGA I GELAT DE IOGURT

M E N Ú F I E R O

45

P E R A P I C A R

COCA DE "FOLGUEROLES"
AMB TOMÀQUET DE PENJAR
I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

TOSTA CRUIXENT TÀRTAR DE
TONYINA VERMELLA BLUEFIN I
TÀRTARA PICANT (UT.)

"MOLLETE" A LA
BRASA DE ROSTIT DE
TRES CARNS (UT.)

A C O M P A R T I R

PORROS ESCALIVATS A LA BRASA,
ESCABETX D'AMETLLA TORRADA I
AMANIDA D'HERBES

STEAK TÀRTAR DE VACA
ECOLÒGICA "CAL TOMÀS", BITXO CHIPOTLE
I ROVELL FUMAT

MACARRONS DE ROSTIT DE
TRES CARNS GRATINATS
AMB FORMATGE

B R A S A

PLOMA DE PORC IBÈRIC A LA BRASA

PATATES FREGIDES

P O S T R E S

FLAN CREMÓS DE ROVELL I
VAINILLA BOURBON AMB CHANTILLY I LLIMA

M E N Ú C A S A

38

P E R A P I C A R

COCA DE "FOLGUEROLES"
AMB TOMÀQUET DE PENJAR
I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

CROQUETA DE PERNIL
IBÈRIC DE GLA (UT.)

"MOLLETE" A LA BRASA DE
STEAK TÀRTAR DE
VACA ECOLÒGICA "CAL TOMÀS"
AMB ROVELL FUMAT (UT.)

A C O M P A R T I R

CRU DE VENTRESCA DE
TONYINA VERMELLA BLUEFIN,
PONZU DE TOMÀQUETS ROSTITS I NYORA

OUS FERRATS DE PRIMERA POSTA,
GAMBETA VERMELLA, CANSALADA IBÈRICA,
PEBRE DE ESPELETTE I TOMÀQUETS CONFITATS

FIDEUS A LA CASSOLA,
SALSITXA I BACALLÀ

P O S T R E S

FLAN CREMÓS DE ROVELL I
VAINILLA BOURBON AMB CHANTILLY I LLIMA

CREMÓS DE MANGO, GRANISSAT DE POMA VERDA I
ALFÀBREGA I GELAT DE IOGURT

