

# Menú para grupos

*Este menú es por mesa completa*

## Escoged 5 entrantes por mesa de pica pica

Jamón de Jabugo con tostada de pan con tomate

Dúo de foie gras Casero con sus tostaditas

Ensalada con vieira y crujiente de jamón de Jabugo con cebolla confitada

Ensalada de pato i queso

Coca de escalivada con ventresca de atún y escarola

Anchoas caseras, timbal de escalivada y tostaditas con tomate

Raviolis de marisco, verduritas al vapor y salsa marinera

Canelón de escalivada, salsa tártaray filete de anchoa

Canelones caseros a la Rossini con trufa

Fideuà Costa Daurada con allioli

“Purito” rissoto de hongos, foie salteado, palomitas de arroz y aceite de trufa

Caracoles a “la llauna”

Croquetas del cocido caseras

Buñuelos de bacalao caseros con pincelada de miel, salsa romesco y mayonesa

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao y morcilla

Carpaccio de ternera de Andorra, pétalos de queso, rúcula y salsa a la antigua

Carpaccio de manita de cerdo con manzana y virutas de trufa

Gambas a la plancha con ajo y perejil

Almejas a la marinera

Brocheta de pulpo a la brasa sobre su puré de patata

Tacita de “escudella barrejada”

## Escoged un plato principal por comensal

Pollo de corral al estilo de la abuela salteado con setas

Civet de cabra montañesa con cebollita i patatas a la inglesa

Medallón de cabrito al horno con romero con su guarnición

Rabo de bueyguisada a la carbonada

Manitas der cerdo rellenas de langostinos y setas, salsa de nueces

Solomillo de buey a la salsa de trufa

Magret de pato a la salsa agridulce y uva

Carré de cochinillo lechal deshuesado al horno con alubias y puré de patatas

Entrecot de ternera de Andorra a la brasa

Pescado del día al gusto del cliente

Lomo de bacalao sobre puré de garbanzos y verduritas al vapor

Lenguado a la “Meunière”

**...y pastel casero para redondearlo**

**38,50 euros / pax**

El precio no incluye bebidas, cafés y servicio de mesa