

EXPERIENCIA
SUPERIOR
CATALONIA EIXAMPLE 1864

APERITIVO

Cucurucho de mousse de gamba
Dúo de croquetas de sanfaina y carrillera con setas

ENTRANTES

Montadito de escalivada en texturas
o
Crema de ceps y tubérculos de temporada, dados de membrillo, bull negro y quenelle de queso cremoso

PRINCIPAL

Suquet tradicional de rape, mejillón, calamar y almejas con su picada catalana
o
Chuletillas de cordero a la brasa verduritas y patatas salteadas con mantequilla de tomillo

POSTRE

Sorbete de mandarina con menta y
nuestra versión del pan con chocolate, aceite de naranja y sal

BEBIDAS

Agua mineral
Copa de vino tinto Marmellans o blanco Can Estruc o cava Canals i Nubiola



EXPERIÈNCIA
SUPERIOR
CATALONIA EIXAMPLE 1864

APERITIU

Cucurutxo de mousse de gamba
Duo de croquetes de samfaina i galta amb bolets

ENTRANTS

Canapè d'escalivada en textures
o
Crema de ceps i tubercles de temporada, donats de codony, bull negre i
quenelle de formatge cremós

PRINCIPAL

Suquet tradicional de rap, musclo, calamar i cloïsses amb la seva picada catalana
o
Costelletes de xai a la brasa, verduretes i patates saltades amb mantega de farigola

POSTRES

Sorbet de mandarina amb menta i la nostra versió del pa amb xocolata, oli de taronja i sal

CELLER

Aigua mineral
Vi negre Marmellans o blanc Can Estruc o cava Canals i Nubiola



EXPERIENCE
SUPERIOR
CATALONIA EIXAMPLE 1864

APPETIZER

Cornet of gamba mousse
Duo of sanfaina and mushroom croquettes

STARTER

Mixed Catalan vegetables
or
Ceps and seasonal tubers cream, quince cubes, black bull and cream cheese quenelle

MAIN COURSE

Monkfish at Catalan style, mussels, squid and clams with its Catalan mince
or
Grilled lamb chops, vegetables and potato fried with thyme butter

DESSERT

Mandarin and mint sorbet and
our version of bread with chocolate, orange oil and salt

WINERY

Mineral Water and
Bottle of red wine Marmellans or white wine Can Estruc or cava Canals i Nubiola

