

MENÚ EMPRESA

PER COMPARTIR

Pernil ibèric amb pa de vidre
Carpaccio de presa ibèrica amb oli de tòfona i avellanes
Bunyols de bacallà amb maionesa de kimchie
Calamars amb tempura de soja
Musclos de roca al vermut DO Terra Alta

SEGON A ESCOLLIR

Suquet de lluç de palangre amb llagostins i cloïsses

Cuixa d'ànec confitada, fruits del bosc i cacau

Melós de vedella amb patata, bolets, tòfona i codony

POSTRE A ESCOLLIR

Formatge fresc, pols de vi i fruits secs

Mango, maracuià i alfàbrega

*El menú inclou pa, aigua i vi de la casa
Samerola blanc i negre, Celler Germans Balart*

32'00€



siborites

MENÚ EMPRESA

PER COMPARTIR

Pernil ibèric amb pa de vidre
Carpaccio de gamba vermella amb cítrics i tocs orientals
Cocotxes de bacallà arrebossades amb panko i allioli d'all negre
Cassoleta de cloïsses amb romesco
Foie-gras d'ànec amb gelée de moscatell i confitures

SEGON A ESCOLLIR

Suquet de corvall amb escamarlans i musclos
Magret d'ànec amb textures de pera i romer
Melós de vedella amb patata, bolets, tòfona i codony

POSTRE A ESCOLLIR

Mousse de formatge fresc, pols de vi i fruits secs
Xocolata, maduixa i vinagre

El menú inclou pa, aigua i vi de la casa
Samerola blanc i negre, Celler Germans Balart

38.00€

MENÚ EMPRESA

APERITIUS INDIVIDUALS

Degustació d'olis DO Terra Alta
Tartar de tonyina vermella amb ou de guatlla
Tiradito de corvina amb verdures i salsa picant
Mar i muntanya de panxeta i escarmarlà amb escuma
de patata i reducció de carn
Caneló d'ànec i foie-gras amb beixamel de bolets
Arròs cremós de gamba vermella, el seu carpaccio i maionesa de plàncton

SEGON A ESCOLLIR

Suquet de lluç amb llagostins i romesquet de fesols de Santa Pau

Magret d'ànec amb textures de pera i romer

Melós de vedella amb patata, bolets, tòfona i codony

POSTRE A ESCOLLIR

Maduixa, xocolata i vinagre

Mango, maracuià i alfàbrega

Formatge fresc, pols de vi i fruits secs

BODEGA

Almodí petit, Celler Altavins blanc i negre

El menú inclou pa, aigua i vi

45.00€



siborites