

# Menú per a grups

## PRIMERS PER PICAR

Assortiment d'embotits amb pernil ibèric   
(Pernil Ibèric, formatge, llonganissa de Caldes, "bull" de la comarca i catalana)

Amanida de formatge de cabra i nous

Torrades de la casa 

Les nostres braves  

Tot acompanyat de pa de pagès torrat amb tomàquets, alls, olives i allioli

## SEGONS A ESCOLLIR

Albergínies farcides de carn i gratinades amb beixamel  

Peus de porc amb salsa 

Galta de porc amb bolets 

Canelons de carn o de bolets  

Bacallà gratinat amb mussolina d'all   

Botifarra amb mongetes del ganxet

Calamars a la marinera  

Secret a la brasa

Escalopa amb patates   

Bistec a la brasa

## POSTRES

Flam de la casa  

Crema Catalana 

logur artesà amb mermelada de fruits vermells 

Gelat de vainilla amb xocolata calenta  

Coulant blanc o negre amb xocolata blanca o negra  

## BEGUDA

Vi negre "Més que paraules" D.O. Pla de Bages o vi blanc "Gilda" Verdejo de Rueda cada 4 persones

Una ampolla d'aigua cada 4 persones

Café inclòs (no inclou licors)

28€

No es poden compartir els menús - No es cobra per separat taules de 6 o més persones



Sense gluten\*



Gluten



Soja



Làctics



Ous



Fruita seca



Peix




Mol·luscs



Crustacis

# Menú per a grups


## PRIMERS PER PICAR

Assortiment d'embotits amb pernil ibèric   
(Pernil Ibèric, llonganissa de Caldes, "bull" de la comarca i catalana)

Assortit de formatges Montbrú

Gambes arrebossades   

Torrades de la casa 

Espàrrecs a la brasa amb salsa romesco 

Tot acompanyat de pa de pagès torrat amb tomàquets, alls, olives i allioli




## SEGONS A ESCOLLIR

Albergínies farcides de carn i gratinades amb beixamel  

Peus de porc amb salsa 

Galta de porc amb bolets 

Canelons de carn o bolets  

Bacallà gratinat amb mussolina d'all   

Botifarra amb mongetes del ganxet

Sípia a la brasa 

Xai a la brasa

Secret a la brasa

Graellada de carn: Botifarra blanca, botifarra negra, cansalada i xai

Entrecot de vedella a la brasa

## POSTRES

Flam de la casa  

Crema Catalana 

logur artesà amb mermelada de fruits vermells 

Gelat de vainilla amb xocolata calenta  

Coulant negre o blanc amb xocolata negra o blanca 

Músic amb moscatell

Brownie amb gelat de vainilla 

Lioneses de nata 

## BEGUDA

Una ampolla d'aigua cada 4 persones

Vi negre "Valtravieso" D.O. Ribera del Duero o vi blanc "Pere Punyetes" D.O. Penedés

Copa de cava "Masia d'or Brut Nature" amb els postres per persona

Café inclòs (no inclou licors)

32€

No es poden compartir els menús - No es cobra per separat taules de 6 o més persones



Sense gluten\*



Gluten



Soja



Làctics



Ous



Fruita seca



Peix



Mol·luscs



Crustacis