

Menú para grupos

PRIMEROS PARA PICAR

Surtido de embutidos con jamón Ibérico 
(Jamón de Ibérico, salchichón de Caldes, "bull" de la comarca y catalana)

Ensalada de queso de cabra y nueces 

Tostaditas de la casa 

Nuestras bravas  

Todo acompañado de pan de payés tostado con tomates, ajos, aceitunas y alioli

SEGUNDOS A ESCOGER

Berenjenas rellenas de carne y gratinadas con bechamel  

Pies de cerdo con salsa 

Carrillada de cerdo con setas 

Canelones de carne o de setas  

Bacalao gratinado con mussolina de ajos   

Butifarra con judías del ganchillo

Calamares a la marinera  

Secreto a la brasa

Escalopa con patatas   

Bistec a la brasa

POSTRES

Flan de la casa  

Crema Catalana 

Yogur artesano con mermelada de frutos rojos 

Helado de vainilla con chocolate caliente  

Coulant blanco o negro con chocolate blanco o negro  

BEBIDA

Vino tinto "Més que paraules" D.O. Pla de Bages o vino blanco "Gilda" Verdejo de Rueda cada 4 personas

Una botella de agua cada 4 personas

Café incluido (no incluye licores)

28€

No se pueden compartir los menús - No se cobra por separado mesas de 6 o más personas



Sin gluten *



Gluten



Soja



Lacteos



Huevo



Fruto seco



Pescado



Moluscos



Crustacios

Menú para grupos

PRIMEROS PARA PICAR

Surtido de embutidos con jamón ibérico 
(Jamón Ibérico, salchichón de Caldes, "bull" de la comarca y catalana)

Surtido de quesos Montbrú

Gambas enlucidas   

Tostaditas de la casa 

Espárragos a la parrilla con salsa romesco

Todo acompañado de pan de payés tostado con tomates, ajos, aceitunas y alioli

SEGUNDOS PARA ESCOGER

Berenjenas rellenas de carne y gratinadas con bechamel  

Pies de cerdo con salsa 

Carrilada de cerdo con setas 

Canelones de carne o setas  

Bacalao gratinado con mussolina de ajos   

Butifarra con judías del ganchillo

Sepia a la brasa 

Cordero a la brasa

Secreto a la brasa

Parrillada de carne: Butifarra blanca, butifarra negra, tocino y cordero

Entrecot de ternera a la brasa

POSTRES

Flan de la casa  

Crema Catalana 

Yogur artesano con mermelada de frutos rojos 

Helado de vainilla con chocolate caliente  

Coulant negro o blanco con chocolate negro o blanco 

Músico con moscatel

Brownie con helado de vainilla 

Lionesas de nata 

BEBIDA

Una botella de agua cada 4 personas

Vino tinto "Valtravieso" D.O. Ribera del Duero o vino blanco "Pere Punyetes" D.O. Penedés

Copa de cava "Masia d'or Brut Nature" con el postre por persona

Café incluido (no incluye licores)

32€

No se pueden compartir los menús - No se cobra por separado mesas de 6 o más personas



Sin gluten *



Gluten



Soja



Lacteos



Huevo



Fruto seco



Pescado



Moluscos



Crustacios