

# Menús Celebracions Familiars 2019

## MENÚ 36€

CROQUETA DE BOLETS  
TARTATELA AMB FORMATGE A LES FINES HERBES  
I SALMÓ  
SAMOSA DE CEBA CARAMELITZADA  
\*\*\*\*\*

CARPACCIO DE PINYA AMB PERNIL IBÈRIC  
\*\*\*\*\*

MELÓS DE VEDELLA AMB REDUCCIÓ DE PEDRO XIMENES  
0

FILET DE LLOBARRO AL FORN ESTIL ORTÓ  
\*\*\*\*\*

XARRUP DE LLIMONA  
POSTRES SELECTES  
\*\*\*\*\*

AIGÜES MINERALS FONT D'OR, REFRESCS  
CELLER SUMARROCA  
I CAFÈ NOVELL

## MENÚ 40€

PINXO DE XAMPINYÓ AMB CARN DE PEROL  
CROSTINI AMB PERNIL IBÈRIC  
CULLERETA DE SALMÓ I GUACAMOLE  
CROQUETA DE GAMBES  
BROQUETA DE LLAGOSTINS  
TASTET DE FIDEUÀ AMB XIPIRONS  
\*\*\*\*\*

CANELÓ DE PEIX I MARISEC AMB SALS DE LLAMANTOL  
\*\*\*\*\*

TERNASCO DE XAI AL FORN AMB GUARNICIÓ  
0  
SUPREMA DE BACALLÀ A LA PIL PIL DE CEPES  
AMB XIPS DE VERDURES  
\*\*\*\*\*

XARRUP DE LLIMONA  
POSTRES SELECTES  
\*\*\*\*\*

AIGÜES MINERALS FONT D'OR, REFRESCS  
CELLER SUMARROCA  
I CAFÈ NOVELL

## MENÚ 47€

ANXOVA AMB CRUIXENT DE PA D'ALL  
PINXO DE XAMPINYÓ AMB CARN DE PEROL  
COCA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC  
CULLERETA DE SALMÓ I GUACAMOLE  
CROQUETA DE GAMBES  
BROQUETA DE LLAGOSTINS  
TASTET DE FIDEUÀ AMB XIPIRONS A LA SEVA TINTA  
\*\*\*\*\*  
TIMBAL DE GAMBES AMB DAUS DE FRUITES TROPICALS  
\*\*\*\*\*

MEDALLONS DE VEDELLA SALS CAFFÈ PARÍS  
AMB GRATÍ DE PATATES  
0  
CUETA DE RAP AMB LLAGOSTINS I CLOÏSSES  
\*\*\*\*\*

XARRUP DE LLIMONA  
COULANT AMB GELAT DE VAINILLA  
\*\*\*\*\*

AIGÜES MINERALS FONT D'OR, REFRESCS  
CELLER SUMARROCA  
I CAFÈ NOVELL

## MENÚ 58€

ANXOVA AMB CRUIXENT DE PA D'ALL  
PINXO DE XAMPINYÓ AMB CARN DE PEROL  
COCA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC  
CULLERETA DE SALMÓ I GUACAMOLE  
MOUSSE DE ROQUEFORT SUAU AMB MELMELADA DE FIGUES  
MIL FULLS AMB ESCALOPIANA DE FOIE I POMA CARAMELITZADA  
SAMOSA DE LLAMANTOL  
CROQUETA DE GAMBES  
BROQUETA DE LLAGOSTINS  
TASTET DE FIDEUÀ AMB XIPIRONS A LA SEVA TINTA  
\*\*\*\*\*

MITJA LLAGOSTA AL VAPOR AMB SALS RAUILLÉ  
\*\*\*\*\*

CARRÉ DE XAI AMB CROSTA D'HERBES PROVENÇALS  
0  
TURBÓ AL FORN ESTIL GUETARIA  
\*\*\*\*\*

XARRUP DE LLIMONA  
COULANT AMB GELAT DE VAINILLA  
\*\*\*\*\*

AIGÜES MINERALS FONT D'OR, REFRESCS  
CELLER SUMARROCA  
I CAFÈ NOVELL

## MENÚ INFANTIL 20€

PATATES XIPS  
OLIVES FARCIDES  
PASTES SALADES  
NATXOS AMB GUACAMOLE  
CROQUETES XIQUES  
\*\*\*\*\*

MACARRONS A LA BOLONYESA  
0  
CANELONS DE L'ÀVIA  
0  
BOTIFARRA A LA BRASA  
0

PLAT COMBINAT  
(ESCALOPA DE POLLASTRE, MACARRONS I  
PATATES FREGIDES)  
\*\*\*\*\*

GELAT  
BEGUDA

>>  
Animació Infantil  
per 15 nen@s  
60€

>>A fi de poder reservar-li la data desitjada, s'haurà de fer una paga i senyal en efectiu o transferència al compte de L'Era i Nits S.L.: ES93 0081 53 57330001131716 del Banc Sabadell

>>Suplement Pastís i Cava 5€

>>Preus vàlids 2019. Variacions possibles segons mercat