

# Menú Bodes 2020

## MENÚ 48€

CANELÓ DE CONFIT D'ÀNEC I CEPES AMB BEIXAMEL TRUFADA  
\*\*\*\*\*

MAGRET D'ÀNEC AMB CREMA DE CEPES I  
FARCELLET D'ESPÀRRECS VERDS

0

SUPREMA DE LLUC A LA MARTINERA  
AMB LLAGOSTINS I CLOÏSES  
\*\*\*\*\*

XARRUP DE L·LIMONA  
PASTÍS DE NOCES  
\*\*\*\*\*

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

## MENÚ 54€

PASTÍS DE BRANDADA I CRUIXENT D'AUBERGÍNIA  
AMB COMPOTA DE POMA I MEL  
\*\*\*\*\*

MEDALLONS DE FILET DE VEDELLA  
AMB SALSA CAFÈ PARÍS

0

SUQUET DE CORVALL AMB ESCAMARLANS  
\*\*\*\*\*

XARRUP DE L·LIMONA  
PASTÍS DE NOCES  
\*\*\*\*\*

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

## MENÚ 59€

TIMBAL DE GAMBES MANGO, PINYA I SALSA CÒCTEL  
\*\*\*\*

CUIXA DE CABRIT A BAIXA TEMPERATURA  
A L'AROMA DE ROMANÍ

0

MEDALLONS DE RAP AMB LLAGOSTINS I CLOÏSES  
\*\*\*\*

XARRUP DE L·LIMONA I MENTA  
PASTÍS DE NOCES  
\*\*\*\*

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

## MENÚ 65€

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

CARRÉ DE XAI AMB CROSTA D'HERBES PROVENÇALS

0

TURBOT AL FORN ESTIL GUETARIA  
\*\*\*\*\*

XARRUP DE L·LIMONA I MENTA  
PASTÍS DE NOCES  
\*\*\*\*\*

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

## MENÚ INFANTIL 25€

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 min@n  
60€

## APERITIUS AL JARDÍ

### COCKTAIL RECEPCIÓ

Begudes incloses

AIGÜES MINERALS FONT D'OR  
REFRESCS  
CERVESSES  
VI A COPES  
VERMUT

## Aperitiu Blanc 18€

TARTELETA AMB GUACAMOLE I KIKOS  
CULLERETA DE SALMÓ MARINAT I OUS DE CAVIAR  
MOUSSE D'ALVOCAT I MELMELADA DE TOMÀQUET  
COCA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC  
CROQUETA DE BACALLÀ AL AJOARRIERO  
RAVIOLIS DE LLAGOSTÍ

## Aperitiu Blau 21€

CULLERETA DE SALMÓ MARINAT I OUS DE CAVIAR  
TARTELETA AMB SOBRASSADA OU DE GUATLLA I MEL.  
CROQUETA DE GARRÍ AMB POMA  
RAVIOLIS DE LLAGOSTÍ  
CUA DE GAMBA CRUIXENT  
COCA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC  
BLINT AMB FORMATGE FINES HERBES I ARENGADA FUMADA

## Buffet Calent 8€

COMPLEMENT DEL BLANC I BLAU

RISSOTTO A LA TOSCANA  
FIDEUÀ NEGRE AMB XIPIRONS A LA SEVA TINTA  
ARRÓS CREMÓS AMB ESCOPTINYES I GAMBES

## SERVEIS EXTRES

### BODES

CERIMONIA CIVIL 420€  
SERVEI MUSICAL 500€

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

>>Preus vàlids 2020. Variacions possibles segons mercat