

Menú Grups Sauló

Xapata Escalivada amb Anvova
Caneló d'Ànec amb Ceps i Beixamel Trufada
Amanida de Maduixes amb Llit de Mató i Encenalls de Pernil Ibèric
Bunyols Negres de Bacallà amb Allioli
Amanida Tèbia amb Formatge de Cabra gratinat i vinagreta de Taronja
Assortiment de Croquetes (Carn d'olla, Pernil i Bolets)
Musclos de Roca al Forn amb Salsa verda
Calamars a l'Andalusa
Esqueixada de Bacallà
Cargols a la Llauna Estil l'Era (sup. 4€)

Mitjana de vedella amb Guarnició
Costellam de Porc Duroc Confitat a Baixa Temperatura amb Salsa BBQ
Bacallà amb Tomata i Musselina d'All i Peres
Cua de Rap a la Marinera amb Cloïsses i Llavors
Confit d'Ànec amb peres al vi
*Arrossos mínim 2 persones
Arròs a Banda amb Carabinieri
Arròs amb Confit d'Ànec i Foie
Paella d'Arròs Negre Estil Delta
Arròs de Peix i Marisc amb Gambes i Escamarians
Arròs Caldós de Llavors vermella (sup. 7€)

Pastís de Formatge
Culant de xocolata amb gelat de vainilla
Crep amb xocolata i vainilla
Tarta Tatin
Gelat de Xixona amb Ratafia
Pinya Natatural

Celler Sumarroca Blanc o Negre o Sangria de vi o Cava
Cafè Novell

38,00 €