



MENÚ SAULÓ

(SERVIT DINARS I SOPARS)

A TAULA COMPLETA

Coca Torrada de Can Juanitas

PER COMPARTIR

Pernil Ibèric de Col·lecció Privada D.O Extremadura
Anxoves "EL XILLU" de L'ESCALA amb Coca torrada sucada
Duet de Croquetes (Xipirons amb la seva tinta, Carn d'olla)
Vieira amb Virutes de Foie
Twister de Llagostí amb Salsa Agredolça

SEGONS A TRIAR

Bacallà a la Musselina de Poma Caramelitzada i llit de confitura de tomàquet
Calamars a la planxa amb verdures
Costellam de Porc Duroc confitat a baixa temperatura amb Mel i Mostassa
Entrecot de vedella (300gr) a la brasa amb Guarnició
Xai de Km0 a la Brasa Jisper
Cassola d'Arròs Caldós de Cranc blau
Paella d' Arròs de Peix i Marisc Amb Gamba i Escamarlà

MÍNIM 2 PERSONES

MÍNIM 2 PERSONES

POSTRES A TRIAR

Pastís de Formatge casolà amb Fruits Vermells
Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla
Xuixo de Girona
Gelat Català (Xixona amb ratafia)
Crema Catalana

BODEGA

Aigües Minerals Font d'OR i Cafè Novell
Sangria de Vi o de Cava
Bodega Negre La Vinyeta D.O. Empordà i Torelló Blanc D.O. Penedès

55,00€

PER ACABAR L'ÀPAT... MIG GINTÒNIC 4€

MENÚ FESTIU

Coca Torrada de Can Juanitas

PRIMERS A TRIAR

Amanida Tèbia de Formatge de Cabra ,Fruits Secs I Vinagreta de Mel i Mostassa
 Tomàquet de Can Salich amb Ventresca de Tonyina, Ceba Encurtida i Olives d'Aragó
 Musclos de Roca a la Brasa Josper amb salsa verda
 Patates baby amb Mayonesa Trufada
 Assortiment de croquetes (Pernil ibèric, Xipirons amb la seva tinta i Carn d'Olla)
 Calamarsons a l'Andalusa
 Grills de Carxofa Arrebossats amb Romesco
 Caneló XL de Rostit amb Beixamel Trufada

SEGONS A TRIAR

Arròs de Peix i Marisc amb Gamba i Escamarlà (supl.2€)	mínim 2 persones
Arròs Negre Estil Delta amb Navalles i Cloïsses amb Oli d'All	mínim 2 persones
Cassola d' arròs Caldòs de Cranc Blau (Supl.4€)	mínim 2 persones
Fideuà a la Marinera amb Allioli de Safrà	mínim 2 persones
Cassola d'Arròs de Muntanya amb carn,verdures i bolets	mínim 2 persones
Secret de porc Duroc a la brasa amb Guarnició	
Melòs de Porc Guisat a la Reducció de Vi Negre	
Peix al Forn Segons Mercat	

POSTRES A TRIAR

Mel i Mató
 Flam de Mascarpone
 Crema Catalana
 Copa de Mousse de xocolata amb nata
 Tarta Santiago amb moscatell
 Pastis de formatge cassolà amb fruits vermells
 Gelat Català (Xixona amb Ratafia)

BODEGA

Aigües Minerals Font d'OR
 Sangria de Vi o de Cava Supl. 3,5€
 Bodega Negre La Vinyeta D.O. Empordà i Torelló Blanc D.O. Penedès

39,00€

MENÚ INFANTS

UN PLAT A TRIAR ,BEGUDA I POSTRE

RIGATONI A LA BOLONYESA

***SERVEI DE LUDOTECA**

CROQUETES AMB PATATES FREGIDES

BOTIFARRA AMB PATATES FREGIDES

HAMBURGUESA DE VEDELLA FET A CASA AMB PATATES FREGIDES

ESCALOPA DE POLLASTRE AMB PATATES FREGIDES

PLAT COMBINAT: ESCALOPA DE POLLASTRE, PATATES FREGIDES, MACARRONS

MOUSSE DE XOCOLATA I NATA

IOGURT NATURAL

FLAM DE MASCARPONE

GELAT A TRIAR

16,00€

MENÚ XAREL·LO

SERVIT A DINARS

PRIMERS A TRIAR

Amanida Tèbia de Formatge de Cabra ,Fruits Secs I Vinagreta de Mel i Mostassa
Tomàquet de Can Salich amb Ventresca de Tonyina, Ceba Encurtida i Olives d'Aragó
Musclos de Roca a la Brasa Jospè amb salsa verda
Patates baby amb Mayonesa Trufada
Assortiment de croquetes (Pernil ibèric, Xipirons amb la seva tinta i Carn d'Olla)
Calamarsons a l'Andalusa
Grills de Carxofa Arrebossats amb Romesco
Caneló XL de Rostit amb Beixamel Trufada

SEGONS A TRIAR

Fideuà a la Marinera amb Allioli de Safrà	mínim 2 persones
Arròs Negre Estil Delta amb Navalles i Cloïsses amb Oli d'All	mínim 2 persones
Cassola d'Arròs de Muntanya amb Carn, Verdures i Bolets	mínim 2 persones
Secret de porc Duroc a la brasa amb Guarnició	
Melós de Porc Guisat a la Reducció de Vi	
Peix al Forn Segons Mercat	

POSTRES A TRIAR

Mousse de xocolata amb nata
Tarta Santiago amb moscatell
Gelats de Llimona
Mel i Mató
Crema catalana
Pastís de formatge amb fruits vermells

BODEGA

Aigües Minerals Font d'OR i Cafè Novell
Bodega Negre La Vinyeta D.O. Empordà i Torelló Blanc D.O. Penedès
Cervesa o Refresc
* 2 Consumicions per Persona

41,00€

MENÚ SYRAH



(SERVIT NOMÉS SOPARS I TAULA MÍNIMA DE 20 PERSONES)

PICA-PICA TIPO CÒCTEL

Patates Baby amb mayonesa Trufada

Coca de Vidre amb Pernil Ibèric

Coca de vidre amb Truita de Patates

Pizzes Variades

Variat de Croquetes de Bolets, Carn d'olla i Pernil Ibèric

Fingers de Pollastre amb Salsa de Mel i Mostassa

Mar i Muntanya de mandonguilles, xipirons i pèsols

Pastís Aniversari Massini

Aigües Minerals Font d'Or

***CONSULTAR BEGUDA**

33,00€

*Pagament únic per taula

*Si es vol fer festa amb ball a la carpa ,consultar disponibilitat i preu

*No s'admet pastís de fora

MENÚ MERLOT

(SERVIT DINARS I SOPARS)

PER COMPARTIR

Tomàquet de Can Salich amb Ventresca de Tonyina , Ceba encurtida i Olivada
Assortit de Croquetes (Pernil, Xipirons amb tinta i Carn d'Olla)
Cors de Carxofa amb Ou poché i Pernil Ibèric
Calamarsons a l'Andalusa

SEGONS A TRIAR

Melós de Galta de Porc Guisat amb Reducció de Vi
Secret de Porc Duroc a la Brasa Jospè amb Guarnició
Filet de Llobarro al Forn amb Verduretes
Cassola d'Arròs de Muntanya de Carn , Bolets i carxofa (mín. 2 persones)
Arròs Negre Estil Delta amb Navalles i Cloïsses amb Oli d'All (mín. 2 persones)
Fideuà a la Marinera amb All i oli de Safrà (mín. 2 persones)

POSTRES A TRIAR

Mel i Mató
Mousse de Xocolata amb Nata
Flam de Mascarpone
Gelats Català (Xixona amb Ratafia)

BODEGA

Aigües Minerals Font d'OR i Cafè Novell
Cerveses o Refrescs
Bodega La Vinyeta D.O. Empordà i Torelló Blanc D.O. Penedès
* 2 Consumicions per Persona

44,00€

*Suplement de 5€ per Pastís Massini

*Pot haver-hi canvi de plats segons temporada

MENÚ MALVASIA

(SERVIT DINARS I SOPARS)

APERITIU DEGUSTACIÓ

Blini amb Formatge Trufat i Anxova de l'Escala
Pop Sobre Dau de Milfulls de Patata
Croqueta de Garrinet amb Poma

PRIMER PLAT

Timbal de Salmó marinat amb Alvocat i Perles de Cítrics i Wasabi

SEGON A TRIAR

Medallons de Filet de Vedella amb Fercellet d'Espàrrecs
i salsa Cafè París

o

Medallons de Rap a la Marinera amb Llagostins i Cloïsses

POSTRE

Pastís Massini de Celebració

BODEGA

Aigües Minerals Font d'OR
Cafè Novell

Bodega Negre La Vinyeta D.O. Empordà i Torelló Blanc D.O. Penedès

69,00€

MENÚ OLIVERA

(SERVIT NOMÉS SOPARS I TAULA MÍNIMA DE 12 PERSONES)

PER COMPARTIR

Natxos amb Guacamole i Bolonyesa
Assortit de Croquetes (Pernil, Xipirons amb tinta i Carn d'Olla)
Grills de Carxofa arrebossat amb salsa Romesco
Ous trencats amb Encenalls de Pernil ibèric

SEGONS A TRIAR

Beef Burger
(Enciam, bacó, ceba caramel·litzada i formatge Emmental)
Secret de Porc Duroc a la Brasa Jisper amb Guarnició
Filet de Llobarro al Forn
Rigatoni A la Crema de Ceps

POSTRE A TRIAR

Mousse de Xocolata amb Nata
O
Gelats Català (Xixona amb Ratafia)

Pastís Aniversari (supl. 4€)

BODEGA

Aigües Minerals Font d'OR
Refresc o VI Blanc o VI Negre
Sangria de vi o de cava SUPL. 3,5€ (Per sangria)

36,00€

*Pagament únic per taula

*Si es vol fer festa amb ball a la carpa, consultar disponibilitat i preu

*No s'admet pastís de fora