CANTAMANYANES

MENÚ 1

TAPES A COMPARTIR AL MIG DE TAULA
TAPAS A COMPARTIR EN MEDIO DE MESA

Olives farcides d'anxova amb oli verge extra DOP Les Garrigues.
Aceitunas rellenas de anchoa con aceite virgen extra DOP Les Garrigues.

Amanida de ruca, canonges i espinacs baby amb medalló de formatge de cabra caramel·litzat, tomàquets cherry, nous, taronja, melmelada de figues i vinagreta de mostassa antiga.
Ensalada de rúcula, canónigos y espinacas baby con medallón de queso de cabra caramelizado, tomates cherry, nueces, naranja, mermelada de higos y vinagreta de mostaza antigua.

Taula d'embotits del país (pernil salat, formatge curat d'ovella i fuet català).
Tabla de embutidos del país (jamón serrano, queso curado de oveja y fuet catalán).

Pa de coca amb tomàquet, oli i sal.
Pan de coca con tomate, aceite y sal.

Ensaladilla russa de la Carme, ventresca de tonyina i airbags de pa.
Ensaladilla rusa de la Carme, ventresca de atún y airbags de pan.

Croquetó de pollastre i pernil (1 per persona).
Croquetón de pollo y jamón (1 por persona).

Raves de calamar marinades a l'estil Cantamanyanes amb maionesa de curry i mango.
Rabas de calamar marinadas al estilo Cantamanyanes con mayonesa de curry y mango.

Truita de patates tofonada amb ceba feta al moment.
Tortilla de patatas trufada con cebolla hecha al momento.

POSTRES INDIVIDUALS
POSTRES INDIVIDUALES

Bombetes de xocolata amb salsa de fruita de la passió i mango 2 ud.
Bombetas de chocolate con salsa de fruta de la pasión y mango 2 ud.

(Pa, aigua, refresc o canya i botella de vi blanc o negre 1 cada 4 pax)
(Pa, agua, refresco o caña y botella de vino blanco o tinto 1 cada 4 pax)

35,00 € IVA Incl.

CANTAMANYANES

MENÚ 2

TOT A COMPARTIR AL MIG DE TAULA
TODO A COMPARTIR EN MEDIO DE MESA

Plat d'encenalls de pernil 50% raça ibèrica.
Plato de virutas de jamón 50% raza ibérica.

Pa de coca amb tomàquet, oli i sal.
Pan de coca con tomate, aceite y sal.

Amanida de ruca, canonges i espinacs baby amb medalló de formatge de cabra caramel·litzat, tomàquets cherry, nous, taronja, melmelada de figues i vinagreta de mostassa antiga.
Ensalada de rúcula, canónigos y espinacas baby con medallón de queso de cabra caramelizado, tomates cherry, nueces, naranja, mermelada de higos y vinagreta de mostaza antigua.

Tàrtar d'escalivats, stracciatella de burrata a l'aroma de tòfona, anxoves del cantàbric, ruca fresca i pa de pergamí.
Tartar de vegetales asados, stracciatella de burrata con aroma de trufa, anchoas del cantábrico, rúcula fresca y pan de pergamino.

Croquetó de pollastre i pernil.
Croquetón de pollo y jamón.

Gyozas de verdures al vapor, alga wakame marinada, salsa teriyaki i sèsam cantonès.
Gyozas de verduras al vapor, alga wakame marinada, salsa teriyaki y sésamo cantonés.

Ous de corral ferrats, pètals de patata, pernil ibèric, holandesa de tòfona, encenalls de parmesà i pebrots del padró.
Huevos de corral fritos, pétalos de patata, jamón ibérico, holandesa de trufa, virutas de parmesano y pimientos del padrón.

POSTRES INDIVIDUALS A ESCOLLIR
POSTRES INDIVIDUALES A ESCOGER

Bombetes de xocolata amb salsa de fruita de la passió i mango 2 ud.
Bombetas de chocolate con salsa de fruta de la pasión y mango 2 ud.

o

Pastís de formatge amb textures de festucs torrats.
Tarta de queso con texturas de pistachos tostados

(Pa, aigua, refresc o canya i botella de vi blanc o negre 1 cada 4 pax)
(Pa, agua, refresco o caña y botella de vino blanco o tinto 1 cada 4 pax)

40,00 € IVA Incl.

CANTAMANYANES

MENÚ 3

TOT A COMPARTIR AL MIG DE TAULA
TODO A COMPARTIR EN MEDIO DE MESA

Plat d'encenalls de pernil 50% raça ibèrica.
Plato de virutas de jamón 50% raza ibérica.

Pa de coca amb tomàquet, oli i sal.
Pan de coca con tomate, aceite y sal.

Hummus de carabassa rostida, formatge de cabra, tomàquets semisecs, olives kalamata, ceba cruixent, pics de pa i les seves pipes caramel·litzades.
Hummus de calabaza asada, queso de cabra, tomates semisecos, aceitunas kalamata, cebolla crujiente, palitos de pan y sus pipas caramelizadas.

Coca d'olives, mozzarella fresca, tomata confitada i ruca. (1 per persona)
Coca de aceitunas, mozzarella fresca, tomate confitado y rúcula. (1 per persona)

Gyozas de porc duroc cruixents, alga wakame marinada, maionesa Sriracha i sèsam cantonès.
Gyozas de cerdo duroc crujientes, alga wakame marinada, mayonesa Sriracha y sésamo cantonés.

Caneló casolà de rostit i foie d'ànec amb virutes de pernil ibèric, pinyons torrats amb beixamel i gratinat.
Canelón casero de asado y foie de pato con virutas de jamón ibérico, piñones tostados con bechamel y gratinado.

Xipirons a la planxa, cremós de fesolets de Santa Pau i picada d'olives, ametlles i cítrics.
Chipirones a la plancha, cremoso de judías de Santa Pau y picada de olivas, almendras y cítricos.

Melós de vedella a baixa Tª al vi negre, parmentier de patata tòfonada i pebrots del padró.
Meloso de ternera a baja Tª al vino negro, parmentier de patata trufada y pimientos del padrón.

POSTRES INDIVIDUALS A ESCOLLIR
POSTRES INDIVIDUALES A ESCOGER

Bombetes de xocolata amb salsa de fruita de la passió i mango.
Bombetas de chocolate con salsa de fruta de la pasión y mango.

o

Pastís de formatge amb palometes caramel·litzades i gelat de festucs torrats.
Tarta de queso con palomitas caramelizadas y helado de pistachos torrados.

(Pa, aigua, refresc o canya i botella de vi blanc o negre 1 cada 4 pax)
(Pa, agua, refresco o caña y botella de vino blanco o tinto 1 cada 4 pax)

45,00 € IVA Incl.

MENÚ 4

CANTAMANYANES

TOT A COMPARTIR AL MIG DE TAULA
TODO A COMPARTIR EN MEDIO DE MESA

Plat d'encenalls de pernil 50% raça ibèrica.
Plato de virutas de jamón 50% raza ibérica.

Pa de coca amb tomàquet, oli i sal.
Pan de coca con tomate, aceite y sal.

Amanida de ruca, canonges i espinacs baby amb medalló de formatge de cabra caramel·litzat, tomàquets cherry, nous, taronja, melmelada de figues i vinagreta de mostassa antiga.
Ensalada de rúcula, canónigos y espinacas baby con medallón de queso de cabra caramelizado, tomates cherry, nueces, naranja, mermelada de higos y vinagreta de mostaza antigua.

Esqueixada de bacallà eixelebrat.
Esqueixada de bacalao desmigado.

Albergínia escalivada, crema de ceps, pinyons torrats, sobrassada ibèrica, encenalls de parmesà, ruca fresca i mel.
Berenjena asada, crema de setas, piñones tostados, sobrasada ibérica, virutas de parmesano, rúcula fresca y miel.

Croqueta de sípia amb la seva tinta i salsa romesco.
Croqueta de sepia con su tinta y salsa romesco.

Caragols a la gormanta del Cantamanyanes amb alioli.
Caracoles a la gormanta del Cantamanyanes con alioli.

SEGONS A ESCOLLIR
SEGUNDOS A ESCOGER

Xipirons a la planxa, cremós de fesolets de Santa Pau i picada d'olives, ametlles i cítrics.
Chipirones a la plancha, cremoso de judías de Santa Pau y picada de olivas, almendras y cítricos.

o

Tataki de tonyina vermella, cremós de poma al forn, cebetes glacejades, piparra, sèsam cantonès i teriyaki a la taronja.
Tataki de atún rojo, cremoso de manzana al horno, cebolletas glaseades, piparra, sésamo cantonés y teriyaki a la naranja.

o

Melós de vedella a baixa Tª al vi negre, parmentier de patata tòfonada i pebrots del padró.
Meloso de ternera a baja Tª al vino negro, parmentier de patata trufada y pimientos del padrón.

o

Espatlla de corder a baixa Tª desossada al Brandy, tàrtar d'escalivats i carxofes cruixents.
Paletilla de cordero a baja Tª deshuesada al Brandy, tartar de verduras asadas y alcachofas crujientes.

Steack tàrtar de txuleta de vaca prèmium amb pa de brioix torrat a la mantega.
Steack tártar de chuleta de vaca premium con pan de brioche torrado con mantequilla.

POSTRES A ESCOLLIR DE LA CARTA
POSTRES A ESCOGER DE LA CARTA

(Pa, aigua, refresc o canya i botella de vi blanc o negre 1 cada 4 pax)
(Pa, agua, refresco o caña y botella de vino blanco o tinto 1 cada 4 pax)

50,00 € IVA Incl.