



Menú Popular

• Primers Plats •

Amanida Verda

(Enciam, Tomata, Ceba, Pastanaga, Panís i Olives)

Amanida de Tonyina amb Salsa Tàrtara

(Enciams Mesclum, Tomata, Ou dur, Panís, Tonyina, Olives Negres, Vinagreta i Salsa Tàrtara)

Amanida Catalana

(Enciam, Tomata, Ceba, Olives, Pastanaga, Panís, Ou dur, Pernil Salat, Salsitxó i Bull Blanc)

Amanida de Pasta

(Espirals de colors, Formatge, Tonyina, Olives, Ou dur, Nous, Panís, Cranc i Gambetes)

Canalons de Carn

Fideuada

(Suplement Gamba)

Entremès

(6 embotits, Gamba Salada, Amanida russa, paté amb pebre i olives)

Pebrots del Piquillo Farcits de Bacallà amb Salsa de Mariscos i Saltat de Verduretes

Còctel de Peix amb Gambes, Cranc, Pinya i Enciams de Temporada amb Salsa Còctel

Meló amb Pernil

(Segons temporada)

Aperitiu 5 Varietats

(Canapès Variats, Carxofes amb Gambes i Oli de Fruita Seca, Esqueixada de Bacallà, Fuet i Formatge)

Variat d'Enciams amb Formatge de Cabra i Fruita Seca

Timbal de Pop, Gamba, Cranc i Verduretes amb Vinagreta de Mòdena i Amanideta de Temporada

Entremès d'Aperitiu al Plat

(Coca de samfaina, Croquetes, "Montaditos", Sandvitx d'Estiu, Cullera de Bacallà i Quiche Lorraine)

Paella Mixta

Paella Marinera

(Suplement Gamba)



• **Segons Plats** •

Pollastre

Timbal de Pollastre Farcit a la Catalana amb Bolets
Pollastre a la Casso amb les seves Verdurettes
Cuixa de Pollastre al Forn amb Còctel de Bolets i Patates

Porc

Llom amb Salsa de Fruita Seca i Bolets
Tall Rodó amb Bolets i Verdurettes
Secret a la Brasa amb Patata, Carabassó i Tomata al Caliu
Melós d'Ibèric amb la seva Salseta i Xampinyons
Braonet ("Codillo") Ibèric amb Salsa Caçadora i Espàrrecs amb Bacó

Vedella

Rodó Farcit amb Bolets de Temporada i Saltat de Verdures
Vedella a la Jardineria
Fricandó de Vedella amb Prunes i Bolets

Corder

Rodó de Cuixa amb Salsa de Fruita Seca i Xampinyons
Espatlla de Xai al Forn amb Bolets

Cassola de Tros

(Llonganissa, Costella, Conill, Caragols, Patates)

Brasa 1

Costella de Porc o Pollastre, Llonganissa, Botifarra Negra i Patata al Caliu

Brasa 2

Corder, Llonganissa, Botifarra Negra amb Escalivada i Patata al Caliu

Peixos

Cueta de Rap amb Gambes i Musclos i Salsa Romesco
Salmó en Llit d'Espinacs i Gambes amb Salsa de Cava i Raïm
Filet de Llenguado Farcit de Gambes amb Cloïsses i Salsa de Mariscos
Bacallà a la Llauna amb Musclos de Roca i Gambes
Orada o Llobarro de Ració al Forn amb Aroma de Lima i Llit de Patates i Tomata Farcida
Suprema de Lluç amb Salsa de Gambes i Juliana de Verdures Gratinades amb Formatge de Cabra



• **Postres** •

Gelats

Terrina Gelat (100 ml)

Copa de Gelat (120 ml)

Gelat Sandvitx

Cornets de Gelat

Altres Postres

Pastís de Poma amb Salsa de Toffee i Nata

Flam d'Ou amb Galetes de Te (Elaboració Casolana)

Crema Catalana amb Neules (Elaboració Casolana)

Braç de Gitano de Nata o Crema (Elaboració Casolana)

Pastís Sant Marc, Massini, Selva Negra o Llimona (Elaboració Casolana)

Pastís De Nata i Crema Cremada (Elaboració Casolana)

Pastís de Formatge amb Aranyons

Pastís de Poma Reineta amb Mousse de Caramel

Tiramisú

Llàgrima de 3 Xocolates

• **Begudes** •

Pa, Vi de Taula i Aigua Mineral

Cava Brut

Cafè o Tallat

Cafè i Raget de Licor

Nota

Es pot variar el Vi i el Cava per marques especials, el preu serà el de mercat.



• **Menú Infantil** •

(Nens i nenes de fins a 11 anys)

Pasta

(Macarrons, Canalons, Espaguetis)

Escalopa de Pollastre o Llom Arrebossat amb Patates Xips

Gelat o Pastís

Aigua i Refrescos

*

Nota Molt Important

4 Dies Abans del servei d'haurà de notificar el total de comensals; passada aquesta data, s'incrementarà en un 20% el preu dels menús encarregats fora de termini i sempre amb prèvia consulta amb nosaltres.

• **Opcions de Servei** •

*Vaixella i Estovalles Compostables i Reciclables d'un sol ús
(2 Plats, Got, Forquilla, Ganivet, Cullereta Postres, Tovalló)*

Servei Personal, Vaixella i Estovalles d'un sol ús

Servei Personal, Vaixella i Estovalles de Banquet

Servei Personal, Vaixella de Banquet, Estovalles, Tovallons i Cafè d'un sol ús de Qualitat

Taules i Cadires

Transport de tot el Material

(Segons Km des de Cuina Central Gerb)

El preu serà estàndard per un nombre de comensals entre 75 i 200.

Per més o menys comensals cal Consultar Preus.

En cas de triar un únic plat, increment del 15% + desplaçament.