

Menú 1

(mínimo 8 pers.)

33€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada Niçoise.
Láminas de berenjena con miel de caña.
Chipirones a la andaluza.
Mejillones a la marinera.
Pan con tomate y aceite.

Segundos a escoger:

Salmón con salsa teriyaki y verduras de temporada.
Entraña con patata al romero y chimichurri de algas.
Paella de pescado y marisco.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Crema catalana.
Tarta sacher.

Bebidas:

Vino blanco · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino tinto · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino rosado · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Agua, cafés o infusiones.

Menú 2

(mínimo 8 pers.)

38€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Ventresca de atún con tomate Raf y cebolla de Figueres.
Patatas bravas.
Gambas a la plancha flambeadas con tequila.
Mejillones a la marinera.
Pan con tomate y aceite.

Segundos a escoger:

Dorada con arroz y curry de gambas.
Rosbif de ternera con patatas gratinadas
y reducción de Oporto.
Paella de pescado y marisco.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.
Fideuá con gambas y almejas.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Tiramisú.
Brownie de chocolate y nueces.

Bebidas:

Vino blanco · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino tinto · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Vino rosado · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup



Menú 3

(mínimo 8 pers.)

43€

iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos.

Buñuelos de bacalao con confitura de tomate.

Nido de patatas con huevo de corral, gulas y gambas.

Gambas al ajillo.

Pan con tomate y aceite.

Segundos a escoger:

Dorada con arroz y curry de gambas.

Entrecot a la parrilla con reducción de ternera,
puerros asados y patatas fritas.

Caldero de arroz marinero.

Paella de pescado y marisco.

Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.

Carpaccio de piña con helado de coco.

Coulant con tierra de chocolate y helado de avellanas.

Bebidas:

Vino tinto Viña Pomal Crianza D. O. Rioja.

Vino blanco Gessamí D. O. Penedés.

Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

Menú 4

(mínimo 8 pers.)

53€

iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos.

Nido de patatas con huevo de corral, gulas y gambas.

Jamón Ibérico de bellota.

Almejas a la plancha con romero.

Pan con tomate y aceite.

Segundos a escoger:

Bacalao con parmentier de patata y aceite trufado de olivada.

Brocheta de solomillo con virutas de foie y tartar de pera.

Paella de pescado y marisco.

Arroz caldoso de rape.

Arroz negro con espárragos y almejas.

Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.

Tiramisú.

Brownie de chocolate y nueces.

Bebidas:

Vino blanco · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.

Vino tinto · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.

Vino rosado · Nuviana · D. O. Valle del Cinca.

Agua, cafés o infusiones.



Menú 5

(mínimo 8 pers.)

66€

iva 10% no
incluido

Pica pica

Ensalada de gulas y langostinos con vinagreta.
Brandada de bacalao con galletas de olivas.
Gambita roja a la plancha flambeada con tequila.
Almejas a la plancha con romero.
Pan con tomate y aceite.

Segundos a escoger:

Cigalas de playa en costra de sal con risotto de parmesano.
Solomillo con salsa de setas y gratén de patata.
Paella de pescado y marisco.
Arroz caldoso de rape.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Carpaccio de piña con helado de coco.
Coulant con helado de avellana y tierra de chocolate.

Bebidas:

Vino tinto Scala Dei Crianza (D. O. Rioja)
Vino blanco Mas Escorpí (D. O. Penedés)
Cava · Gramona Brut Imperial
Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

Menú cumpleaños

2€ de suplemento

Con suplemento de 2€ en el menú que elijas,
tarta de cumpleaños y copa de cava recomendado de la casa.

Menú cumpleaños

4€ de suplemento

Con suplemento de 4€ en el menú que elijas,
combinado o copa para cada comensal.
Licores premium (Suplemento 3 euros).



Menú cóctel 1

(mínimo 8 pers.)

38€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Brocheta de mozzarella y tomate con aceite de albahaca.

Croquetas de jamón ibérico, ceps y queso.

Tostada de salmón marinado sobre mousse de aguacate.

Brocheta de verduras marinadas con soja y tofu crujiente.

Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel.

Coca de escalibada con queso manchego.

Brocheta de langostinos en tempura con romesco.

Buñuelos de bacalao con confitura de tomate.

Calamares a la andaluza con salsa tártara.

Miniburguers de ternera con foie y mermelada de cebolla.

Postre:

Sorbete de limón.

Mini brocheta de frutas de temporada.

Lionesas con chocolate caliente.

Bebidas:

Vino tinto Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Vino blanco Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Vino rosado Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Agua, cafés o infusiones.

Menú cóctel 2

(mínimo 8 pers.)

45€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Brocheta de mozzarella y tomate con aceite de albahaca.

Croquetas de jamón ibérico, ceps y queso.

Tostada de salmón marinado sobre mousse de aguacate.

Brocheta de verduras marinadas con soja y tofu crujiente. Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel.

Coca de escalibada con queso manchego.

Brocheta de langostinos en tempura con romesco.

Buñuelos de bacalao con confitura de tomate.

Calamares a la andaluza con salsa tártara.

Miniburguers de ternera con foie y mermelada de cebolla.

Degustación:

Paella de marisco

Arroz negro de pescadores

Fideuá marinera o arroz de verduras de temporada

Postre:

Sorbete de limón.

Mini brocheta de frutas de temporada.

Lionesas con chocolate caliente.

Bebidas:

Vino tinto Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Vino blanco Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Vino rosado Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Cava Brut Reserva (Prima Vides D.O Cava)

Agua, cafés o infusiones.

Xup, xup

