

Menú 1

(mínimo 8 pers.)

33€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Pan de coca con tomate de rama.
Ensalada Niçoise.
Bravas estilo Xup Xup.
Calamares a la andaluza y salsa tártara.
Mejillones a la marinera.

Segundos a escoger:

Salmón con salsa teriyaki.
Hamburguesa de ternera con bacon,
queso provolone y tomate seco.
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.
Tarta Sacher.

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.

Xup, xup

Menú 2

(mínimo 8 pers.)

38€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Pan de coca con tomate de rama.
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel,
frutos rojos, picatostes y frutos secos.
Nido de patatas con huevo de corral, gulas y gambas.
Boquerones a la andaluza.
Mejillones a la marinera.

Segundos a escoger:

Dorada asada con reducción de mar y migas de
jamón ibérico crujiente.
Entrecôte a la parrilla con reducción de ternera,
verduras salteadas, salsa romesco y patatas fritas.
Paella de pescado y marisco.
Fideuá con almejas y gambas.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Sorbete de limón.
Crema Catalana.
Brownie de chocolate y nueces.

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.
Prima Vides D.O. Cava



Menú 3

(mínimo 8 pers.)

43€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Pan de coca con tomate de rama.
Ensalada de ventresca de atún con tomate Raf y cebolla de Figueres.
Fritura de calamares, chipirones, gambas y pescadito de playa.
Gambas flambeadas al sake.
Mejillones a la cerveza.

Segundos a escoger:

Bacalao a la plancha sobre patata confitada, tomate seco y reducción de Jerez.
Entrecot a la parrilla con reducción de ternera, verduras salteadas, salsa romesco y patatas fritas.
Paella de pescado y marisco.
Arroz seco de zamburiñas, sepieta de playa y all i oli ligero de albahaca.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postre a escoger:

Cheesecake de maracuya.
Crema Catalana
Coulant de chocolate con helado de avellana y tierra de chocolate.

Bebidas:

Vino tinto El Pispá D.O. Montsant.
Vino blanco La Charla D.O. Rueda.
Vino rosado D.O. Valle del Cinca.
Prima Vides D.O. Cava.

Xup, xup

Menú sugerencia del Chef

(mínimo 8 pers.)

70€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Pan de coca con tomate de rama.
Ensalada canónigos con langostino tigre y balsámico de naranja.
Jamón ibérico de bellota D.O. Extremadura.
Zamburiñas a la parrilla.
Gambita roja flambeada con tequila.
Almejas al romero.

Segundos a escoger:

Cigalas de playa en costra de sal con risotto de remolacha.
Solomillo de ternera con mantequilla de hierbas y verduras de temporada.
Paella de pescado y marisco.
Arroz seco de zamburiñas, sepieta de playa y all i oli ligero de albahaca.
Arroz con bogavante.

Postre a escoger:

Surtido de macarons.
Crema Catalana.
Coulant de chocolate con helado de avellana y tierra de chocolate.
Fresas flambeadas a la pimienta con helado de vainilla.

Bebidas:

Vino tinto Viña Pomal 106 Barricas D.O. Rioja.
Vino blanco Gramona Gessamí ECO D.O. Penedés.
Vino rosado Las fincas by Arzak D.O. 3 Riberas.
Gramona La cuvé D.O. Cava.



Menú cóctel 1

(mínimo 8 pers.)

38€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Mini Caprese.
Croquetas de jamón ibérico y espinacas.
Tostada de salmón ahumado sobre mousse de aguacate.
Verduras de temporada salteadas en aceite de sésamo.
Langostinos rebozados en panko especiado.
Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel.
Coca Mallorquina con queso mallorquín y anchoas.
Calamares a la andaluza con salsa tártara.
Miniburgers de ternera con mermelada de cebolla.
Piruletas de parmesano crujiente.

Postres:

Sorbete de limón.
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).
Prima Vides D.O. Cava.

Menú cóctel 2

(mínimo 8 pers.)

43€
iva 10% no
incluido

Pica pica

Mini Caprese.
Croquetas de jamón ibérico y espinacas.
Tostada de salmón ahumado sobre mousse de aguacate.
Verduras de temporada salteadas en aceite de sésamo.
Langostinos rebozados en panko especiado.
Tiras de pollo con salsa de mostaza y miel.
Coca Mallorquina con queso mallorquín y anchoas.
Calamares a la andaluza con salsa tártara.
Miniburgers de ternera con mermelada de cebolla.
Piruletas de parmesano crujiente.

Degustación:

Paella de pescado y marisco.
Fideuá con almejas y gambas.
Arroz de verduras con shiitake y romesco.

Postres:

Sorbete de limón.
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).
Prima Vides D.O. Cava

Menú cóctel 3

(mínimo 8 pers.)

46€
iva 10% no
incluido

Pica pica

- Piruleta de tataki de atún rebozado en sésamo.
- Croquetas de jamón ibérico y espinacas.
- Coca Mallorquina con queso y anchoas.
- Miniburgers de ternera con mermelada de cebolla.
- Hummus de zanahoria sobre pan de pita crujiente.
- Calamares a la andaluza con salsa tártara.
- Rollito de cecina de León.
- Tostada de salmón ahumado sobre mousse de aguacate.
- Buñuelos negros de calamar en su tinta.
- Gyozas de verdura con salsa soja.
- Rabo de buey sobre cremoso de patatas.

Postres:

- Sorbete de limón.
- Lionesas con chocolate caliente.
- Malvaviscos al soplete.

Bebidas:

- Vino tinto Nuviana (D.O. Valle del Cinca).
- Vino blanco Nuviana (D.O. Valle del Cinca)
- Vino rosado (D.O. Valle del Cinca)
- Prima Vides D.O. Cava

Menú cumpleaños

3€ de suplemento

Con suplemento de 3€ en el menú que elijas,
tarta de cumpleaños y copa de cava recomendado de la casa.

Cena & copa

5€ de suplemento

Con suplemento de 5€ en el menú que elijas,
combinado o copa para cada comensal.
Licores premium (Suplemento 7 euros).

* Todos los menús incluyen una botella de vino por cada dos personas,
para las personas que no beban vino, se les ofrecerá cerveza, o refrescos.
La reserva del menú deberá realizarse con una antelación mínima de 24 Horas.
Las reservas se mantendrán un máximo de 15 minutos después de la hora acordada,
en caso de retraso, será preciso avisar al restaurante.
En terraza se aplicará un suplemento de 3€ (IVA no incluido)

Opciones ofrecidas por el restaurante

Degustación de arroces. A escoger entre: Fideuá, Paella marinera, Paella mixta, Arroz negro, Arroz de verduras.	5€/persona
Buffete de quesos artesanos	5€/persona
Buffete de embutidos artesanos catalanes	6€/persona
Buffete de ostras de la Bretaña	15€/persona
Candy bar	5€/persona
Paletilla de Jamón Ibérico cortado a mano	500€
Chupito de Ron Cremat	3€/persona
Copa de bienvenida, cerveza, vino o cava	4€/persona
Open bar de bienvenida (45 minutos) cerveza, vino, cava, refrescos y aguas	7€/persona
Copa de bienvenida Aperol Spritz, aceitunas y patatas xips	7,5€/persona
Barra libre de combinados estándar	14€ hora/persona
Barra libre de combinados premium	17€ hora/persona
Barra de cócteles	16€ hora/persona

Suplementos

Arroz con bogavante	12€/persona
Pata de jamón Ibérico calidad superior cortado a mano	950€

Bodegas Codorniu (Suplemento de 7€/Persona)

Vino tinto Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino blanco Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
Vino rosado Vol d'anima D.O. Costers del Segre
Ana Blanc de Blancs D.O. Cava

Bodegas Gramona (Suplemento de 12€/Persona)

Vino tinto Sela 2014 D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Gramona Gessamí ECO D.O. Penedés
Vino rosado Gramona Mart D.O. Penedés
Gramona La Cuvé D.O. Cava

Para cualquier menú personalizado, póngase en contacto con nuestro restaurante.