

Menú 1

(mínim 8 pers.)

33€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

Pa de coca torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge.

Amanida Niçoise.

Braves estil Xup Xup.

Calamars a l'andalusa i salsa tàrtara.

Musclos a les fines herbes.

Segons a triar:

Salmó teriaky amb wok de verdures

Costellam de porc a baixa temperatura amb salsa dolça i picant acompanyada de papes fregides de la casa.

Paella de peix i marisc.

Arròs Caldós d'escamarlans i cloïsses

Fideuada de gambes i cloïsses

Arròs de verdures amb shiitake i romesco.

Postres a triar:

Sorbet de llimona.

Crema catalana.

Pastís Sacher.

Begudes:

Vi negre · Nuviana · (D. O. Valle del Cinca).

Vi blanc · Nuviana · (D. O. Valle del Cinca).

Vi rosat · Nuviana · (D. O. Valle del Cinca).

Aigua, cafès o infusions

Xup, xup

Menú 2

(mínim 8 pers.)

38€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

Pa de coca torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge.

Amanida de formatge de cabra, fruita seca, coulis de fruits vermells i vinagreta de mel.

Calamars a l'andalusa i salsa tàrtara.

Croquetes de pernil ibèric.

Musclos a les fines herbes.

Segons a triar:

Llobarro a l'esquena sobre patata rostida, suc mariner i anís de marselle.

Rellom de vedella tagliatta amb encenalls de foie, suc de vedella i wok de verdures.

Arròs negre de gamba i espàrrecs verds

Paella de peix i marisc.

Arròs de verdures amb shitake i romesco.

Fideuada amb gambes i cloïsses.

Postres a triar:

Sorbet de llimona.

Crema Catalana.

Brownie de xocolata i nous amb gelat de vainilla.

Begudes:

Vi negre · Nuviana · (D. O. Valle del Cinca).

Vi blanc · Nuviana · (D. O. Valle del Cinca).

Vi rosat · Nuviana · (D. O. Valle del Cinca).

Preval Vinyes D.O. Cava

Aigua, cafès o infusions



Menú 3

(mínim 8 pers.)

43€
iva 10% no
inclòs

Xup, xup

Pica pica

Pa de coca torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge.

Tartar de tonyina marinada, crema de wasabi i guacamole.

Amanida de formatge cabra amb fruita seca, coulis de fruits vermells i vinagreta de mel.

Gambes flamejades al sake.

Fritada de peix amb salsa tàrtara.

Segons a triar:

Bacallà sobre cremós de carabassó al gingebre, vinagreta mediterrània i ruca.

Rellom de vedella tagliata amb encenalls de foie, suc de vedella i verdures al wok.

Arròs Caldós d'escamarlans i llagostins

Paella de peix i marisc.

Arròs negre de gamba i espàrrecs verds

Arròs de verdures amb shitake i romesco.

Postres a triar:

Cheesecake de maracujà.

Crema Catalana

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Begudes:

Vi negre El Pispa D.O. Montsant.

Vi blanc La Charla D.O. Roda.

Vi rosat (D. O. Valle del Cinca).

Preval Vinyes D.O. Cava.

Aigua, cafès o infusions

Menú còctel 1

(mínim 8 pers.)

38€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

Mini Caprese.

Croquetes de pernil ibèric i espinacs.

Torrada de salmó fumat sobre mousse d'alvocat.

Verdures de temporada saltades en oli de sèsam.

Llagostins arrebossats en panko i espècies.

Tires de pillet amb salsa de mostassa i mel.

Coca Mallorquina amb formatge mallorquí i anxoves.

Calamars a l'andalusa amb salsa tàrtara.

Miniburgers de vedella amb melmelada de ceba.

Piruletes de parmesà cruixent.

Postres:

Sorbet de llimona.

Lioneses amb xocolata calenta.

Begudes:

Vi negre Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Vi blanc Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Vi rosat Nuviana (D. O. Valle del Cinca).

Aigua, cafès o infusions



Menú còctel 2

(mínim 8 pers.)

43€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

Mini Caprese.
Croquetes de pernil ibèric i espinacs.
Torrada de salmó fumat sobre mousse d'alvocat.
Verdures de temporada saltades en oli de sèsam.
Llagostins arrebossats en panko i espècies.
Tires de pillet amb salsa de mostassa i mel.
Coca Mallorquina amb formatge mallorquí i anxoves.
Calamars a l'andalusa amb salsa tàrtara.
Miniburgers de vedella amb melmelada de ceba.

Degustació de paelles:

Paella de peix i marisc.
Fideuada amb cloïsses i gambes.
Arròs de verdures amb shitake i romesco.

Postres:

Sorbet de llimona.
Lioneses amb xocolata calenta.

Begudes:

Vi negre Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vi blanc Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vi rosat Nuviana ((D. O. Valle del Cinca).
Preval Vinyes D.O. Cava
Aigua, cafès o infusions

Menú còctel 3

(mínim 8 pers.)

46€
iva 10% no
inclòs

Pica pica

Piruleta de tataki de tonyina arrebossada en sèsam.
Croquetes de pernil ibèric i espinacs.
Coca Mallorquina amb formatge i anxoves.
Miniburgers de vedella amb melmelada de ceba.
Hummus de pastanaga sobre pa de pita cruixent.
Calamars a l'andalusa amb salsa tàrtara.
Rotllet de cecina de Lleó.
Torrada de salmó fumat sobre mousse d'alvocat.
Bunyols negres de calamar en la seva tinta.
Gyozas de verdura amb salsa soia.
Cua de bou sobre cremós de patates.

Postres:

Sorbet de llimona.
Lioneses amb xocolata calenta.
Núvols de sucre al bufador.

Begudes:

Vi negre Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vi blanc Nuviana (D. O. Valle del Cinca).
Vi rosat (D. O. Valle del Cinca).
Prima Vinyes D.O. Cava
Aigua, cafès o infusions

Menú aniversari

3€ de suplement

Amb suplement de 3€ en el menú que triïs, pastís d'aniversari i copa de cava recomanat de la casa.

Sopar & copa

5€ de suplement

Amb suplement de 5€ en el menú que triïs, combinat o copa per a cada comensal.

Licors premium (Suplement 7 euros).

* Tots els menús inclouen una ampolla de vi per cada dos persones,

per a les persones que no beguin vi, se'ls oferirà cervesa, o refrescos.

La reserva del menú haurà de realitzar-se amb una antelació mínima de 24 Hores.

Les reserves es mantindran un màxim de 15 minuts després de l'hora acordada, en cas de retard, caldrà avisar al restaurant.

En terrassa s'aplicarà un suplement de 3€ (IVA no inclòs)

Opcions ofertes pel restaurant

10% IVA no inclòs

Degustació d'arrossos. A triar entre: Fideuada, Paella marinera, Paella mixta, Arròs negre, Arròs de verdures.	5€/persona
Bufet de formatges artesans	5€/persona
Bufet d'embotits artesans catalans	6€/persona
Bufet d'ostres de la Bretanya	15€/persona
Candy bar	5€/persona
Espatlla de Pernil Ibèric tallat a mà	500€
Xopet de Rom Cremat	3€/persona
Copa de benvinguda, cervesa, vi o cava	4€/persona
Open bar de benvinguda (45 minuts) cervesa, vi, cava, refrescos i aigües	7€/persona
Copa de benvinguda Aperol Spritz, olives i patates xips	7,5€/persona
Barra lliure de combinats estàndard	14€ hora/persona
Barra lliure de combinats premium	17€ hora/persona
Barra de còctels	16€ hora/persona

Suplements

Arròs amb llamàntol	12€/persona
Pota de pernil Ibèric qualitat superior tallat a mà	950€

Cellers Codorniu (Suplement de 7€/Persona)

Vi negre Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
Vi blanc Anima de Raimat D.O. Costers del Segre
Vi rosat Vol d'anima D.O. Costers del Segre
Ana Blanc de Blancs D.O. Cava

Cellers Gramona (Suplement de 12€/Persona)

Vi negre Sela 2014 D.O. Ribera del Duero
Vi blanc Gramona Gessamí ECO D.O. Penedès
Vi rosat Gramona Mart D.O. Penedès
Gramona La Cuvé D.O. Cava

Per a qualsevol menú personalitzat, posi's en contacte amb el nostre restaurant.