

follià

Tots aquests menús són orientatius, és a dir que es poden modificar i combinar entre ells.
El preu inclou el pa i l'aigua.

Els vins els deixem perquè pugueu escollir de la nostra carta, però si preferiu tenir-ho tot tancat hauríeu de sumar 15.00€ per persona pels vins de la casa o 20.00€ per un blanc i un negre dels vins que segueixen:

BLANCS

Vincles - Penedès -
Trestocats Brisat - Priorat -
Gotim Blanc - Costers del Segre -
Nosso - Rueda -

NEGRES

Cami - Montsant -
Gotim Bru - Costers del Segre
Trestocats - Priorat -
Luis Alegre - Rioja -

Ofereim la possibilitat, enlloc de fer un segon plat, de fer 1/2 plat de peix i 1/2 de carn per a tothom servits un darrera l'altre per si hi han dubtes a l'hora de triar amb un suplement de 4€.

El preu no inclou cafès, servei de licors o combinats, impressió de minutes ni decoració floral.
Disposem de pantalla i connexió wifi.

Si necessiteu altaveu amb micròfon i/o projector els podem llogar. El cost de cada un és de 60€

MENÚ SENY (segons la carta de temporada)

3 Aperitius
3 Plats
1 Postres

55.00

MENÚ PICA-PICA

Brandada de bacallà
Pa amb tomàquet i pernil ibèric
Paté de campanya
Croquetes de pernil
Calamarsets fregits a l'andalusa
Barqueta d'escalivada i anxova

1/2 Lluç de palangre amb verdures i soja
1/2 Cua de bou amb vi negre

Tatin de poma amb crema de farigola

65.00

MENÚ 1

Llagostins, albergínia, pasta fresca, alfàbrega
Filet de vedella, romaní, patata
'Corte' gelat de crema catalana

55.00

MENÚ 2

Crema de carbassa, ou escalfat, llavors
Morro de bacallà amb alls tendres
Tres vegades xocolata

55.00

MENÚ 3

Amanida amb codonyat i rocafort
Lluç de palangre, amb verdures i soja
Tatin de poma amb crema de farigola

50.00

MENÚ 1 de POT

Tomàquet amanit
Patates braves

Barqueta de sardineta, tomàquet sec, ceba
Barqueta de salmó fumat i ensalada russa
Barqueta de sobrossada, formatge i mel
Mac barqueta

Pollastre a la màcali-mócali
Costella de porc amb salsa agredolça

Xocolata, pa, oli, sal

40.00

MENÚ 2 de POT

Pernil ibèric, pa amb tomàquet
Formatge artesà

Barqueta de sardineta, tomàquet sec, ceba
Barqueta de tàrtar de vedella
Barqueta de sobrossada, formatge i mel

Fideus rossos
Mandonguilles amb bolets
Pollastre al curri amb poma

'Corte' gelat de crema catalana

48.00

MENÚ BRASA

(nits d'estiu al mig del hort)

Pernil ibèric, pa amb tomàquet
Formatges artesans

Barqueta de sardineta, tomàquet sec, ceba
Barqueta de salmó fumat i ensalada russa
Barqueta de foie i musclos en escabetx

5 broquetes fetes a la brasa:
de pop, de llagostí amb bacó, de verdures, de salsitxes, de
filet de vedella

Tatin de poma amb crema de farigola

65.00
