



# MENÚ SANT ROMÀ

## PRIMER PLAT

(a triar prèviament)

Carpaccio de pinya amb pernil ibèric

Amanida amb formatge de cabra

Assortiment d'embotits ibèrics

Fideuà

## SEGON PLAT

(a triar prèviament)

Filet de porc a la mostassa

Tronc de vedella rostida amb salsa de nous

Lluç a la marinera

Llobarro al forn

## PASTÍS COMMEMORATIU

(amb brindis de cava)

# 38 €

## MENÚ + FESTA 2H + 1,5H DE COPES



# MENÚ TIANA

## PRIMER PLAT

(a triar prèviament)

Còctel de gambes  
Amanida amb fruits secs i foie  
Amanida de llagostins  
Gambes planxa

## SEGON PLAT

(a triar prèviament)

Espatlla de xai al forn  
Filet de vedella amb foie  
Llom de bacallà a l'empordanesa  
Rap a la marinera  
Confit d'ànec

## POSTRES

Sorbet de llimona amb cava  
Pinya amb crema catalana  
Broqueta de fruites del temps

## PASTÍS COMMEMORATIU

(amb brindis de cava)

Pa, aigua, refrescos, vi i cafè

# 50 €

## MENÚ + FESTA 2H + 1,5H DE COPES



# MENÚ MARESME

## PRIMER PLAT

(pica pica)

Embotits catalans  
Pernil ibèric  
Xarrup del temps  
Gambes planxa  
Croquetes casolanes

## SEGON PLAT

Entrecot de bou a la brasa  
"Taco" de vedella de Girona  
"Secreto" de porc a la brasa  
½ pollastre a la brasa  
Botifarra de pagès a la brasa amb mongetes  
Conill a la brasa  
Costelles i mitjanes de xai a la brasa  
Bacallà a l'empordanesa  
Llobarro al forn  
Orada al forn  
Lluç a la marinera

## PASTÍS COMMEMORATIU

(amb brindis de cava)

Pa, aigua, refrescos, vi i cafè

# 52 €

## MENÚ + FESTA 2H + 1,5H DE COPESES



# APERITIU A

## FREDS

Broqueta de formatge fresc i tomàquet  
Encenalls Pernil sobre pa amb tomàquet i oli d'oliva verge  
Bufet d'embotits catalans de Vic  
Xarrup de salmorejo  
Pinxos de truita de patates

## CALENTS

Calamars a l'andalusa  
Mini croquetes casolanes  
Xoricets al Chardonnay  
Bufet de Fideuà

## BARRA DE BEGUES

Aigües minerals  
Vins Diferents D.O.  
Cervesa nacional  
Sucs  
Refrescos  
Cava

**11 €**



# APERITIU B

## FREDS

Broqueta de formatge fresc i tomàquet  
Pernil Ibèric sobre pa amb tomàquet i oli d'oliva verge  
Embotits catalans de Vic  
Xarrup de salmorejo  
Anxoves del cantàbric  
Cullera de salmó fumat amb juliana  
Volaven de branda de bacallà  
Tastets de pebrot escalivat amb tonyina i formatge de cabra

## CALENTS

Calamars a l'andalusa  
Mini croquetes casolanes  
Xoricets al Chardonnay  
Broqueta de bolets amb botifarra de Vic  
Bufet de Fideuà

## BARRA DE BEGUES

Aigües minerals  
Vins Diferents D.O.  
Cervesa nacional  
Sucs  
Refrescos  
Cava

# 15 €



# APERITIU C

## FREDS

Broqueta de formatge fresc i tomàquet  
Pernil Ibèric sobre pa amb tomàquet i oli d'oliva verge  
Xarrup de temporada  
Volaven de brandada de bacallà  
Tastets de pebrot escalivat amb tonyina i formatge de cabra

## CALENTS

Calamars a l' andalusa  
Mini croquetes casolanes  
Xoricets al Chardonnay  
Broqueta de bolets amb botifarra de Vic  
Caramels de Foie  
Farcellets de "morcilla"  
Llagostins embolicats

## BUFFETS

Fideuà feta a la vista  
Japonès: Sushi, maki . . .  
Embotits de Vic amb selecció de pans

## BARRA DE BEGUES

Aigües minerals  
Vins Diferents D.O.  
Cervesa nacional  
Sucs  
Refrescos  
Cava

# 19 €



# OPCIONALS

## IDEES - COMPLEMENTS

Bufet de pernil ibèric tallat a mà davant seu .....	<b>475 €</b>
Barbacoa amb assortiment de carns (mínim 50 pax.) .....	<b>7 €</b>
Bufet de fruites amb xocolata .....	<b>3 €</b>
Xocolata amb xurros .....	<b>3 €</b>
Bufet de Champagne.....	<b>24 €/u</b>

## LA FESTA PRIVADA

Música-ball amb DJ 2h .....	<b>200 €</b>
Equip de música per ball <u>sense</u> DJ 2h .....	<b>120 €</b>
Copes-begudes durant el ball .....	<b>5 €</b>
Per cada hora de mes de ball .....	<b>120 € + 5€/persona</b>
Flors a les taules .....	<b>25 €/u.</b>



# CELEBRACIONS PRIVADES 2018

93 395 14 02

LES TERRASSES  
DE  
SANT ROMÀ