

# MENÚ DE GRUPS



25€/PERSONA

## ENTRANTS (PER COMPARTIR)

STARTERS (TO BE SHARED)

### TARTELETA D'ESCALIVADA AMB FOIE CAMEL·LITZAT

ROASTED AUBERGINE & RED PEPPER WITH FOIE

### ALBERGÍNIES A LA BRASA AMB FORMATGE DE CABRA I OLIVADA

GRILLED AUBERGINE WITH GOAT CHEESE AND OLIVE PASTE

### AMANIDA CATALANA

CATALAN SALAD (WITH SAUSAGES)

### FORMATGE FET A LES BRASES

GRILLED CHEESE

## SEGONS

SECOND COURSE

### POLLASTRE A LA BRASA

GRILLED CHICKEN

### CONILL A LA BRASA

GRILLED RABBIT

### LLOM A LA BRASA

GRILLED PORK

### BOTIFARRA CATALANA A LA BRASA

GRILLED CATALAN SAUSAGE

### BOTIFARRA NEGRA A LA BRASA

GRILLED BLOOD SAUSAGE

### BOTIFARRS DE CEBA A LA BRASA

GRILLED BLOOD SAUSAGE WITH ONION

### PEUS DE PORC A LA BRASA

GRILLED PORK FEET

### GALTES DE PORC A LA BRASA

GRILLED PORK CHEEKS

### CARPACCIO DE BOU AMB PURÉ DE POMA

CARPACCIO'S BEEF WITH APPLE CREAM

### BACALLÀ AMB SAMFAINA

CODFISH WITH VEGETABLES AND TOMATO SAUCE

### BACALLÀ A LA LLAUNA

CODFISH WITH BEANS

### BACALLÀ GRATINAT

CODFISH WITH GARLIC SAUCE

### MANDONGUILLES AMB SÈPIA

MEATBALLS WITH CUTTLEFISH

### ENTRECOT O FILET A LA BRASA (SUPLEMENT DE 5€)

GRILLED STEAK (SURCHARGE 5€)

## POSTRES

DESSERTS

### MEL I MATÓ

COTTAGE CHEESE WITH HONEY

### CREMA CATALANA

CATALAN CREAM

### MOUSSE DE XOCOLATA

DEEP DARK MOUSSE

### PINYA O MELÓ

PINNAPLE OR MELON

## CONDICIONS

### CONDITIONS

INCLOU VI DE LA CASA, AIGUA, REFRESCOS I PA INCLOSOS

WINE, WATER, BEVERAGES & BREAD INCLUDED

MÍNIM 8 PERSONES

X PEOLE MINIMUM