

Bolada

aperitiu

mini coqueta de pebrot, ceba i feta
pernil ibèric amb pa de vidre
minicocoon de salmorejo amb ou d'ur i bonítol
torrada toscana amb formatge de cabra
salmó marinat, crostina, wasabi i caviar d'oli
panadó de foie micuit amb compota de poma

1/3 de ració (a elegir-ne sis)

mesclum amb tiretes de pollastre, fruits secs i vinagreta de mostassa
arròs segons temporada

botifarra negra amb ou de guatlla i escuma de patata
ravioli de foie amb crema de ceps

tàrtar de salmó amb alvocat i iogurt grec
bacallà amb escuma d'all tendres i mongeta de ganxet amb espinacs
lluç amb patata trinxada i vinagreta paqueta

salmó amb ibèric, verduretes i salsa de créixens
broqueta de rap amb chermoula

tàrtar de vedella amb rúcula, mostassa i salsa barbacoa
mini filet amb puré d'albergínia i mostassa
filet de porc ibèric amb puré de poma i salsa al curry vermell thai

rebosteria assortida (4)
cafè i gormanderies

vi Raimat cabernet sauvignon Vallcorba
vi Raimat Chardonnay
cava Raimat brut nature, refrescos i aigües

p.v.p. 62,50 €/ pax (+10% i.v.a.)

*El preu inclou tot el referent al àpat, el seu servei, taules de recolzament, muntatge i desmuntatge.
Així mateix, sens haurà de facilitar un espai per poder cuinar dotat d'aigua i potència elèctrica
suficient. Aquest àpat està dissenyat per menjar de peu. Aquests preus són comptats per càtering a
Lleida capital*