



MENÚ DE GRUP

PER PICAR AL MIG DE LA TAULA

Amanida de brots amb fruita de temporada, mozzarella i vinagreta de fruits vermells i mel.

Carpaccio de bacallà amb tomàquet, flor de pebrot i vinagreta d'olivada.

Patates braves de l'Ermita.

Gotets de gaspatxo de síndria amb pipes de gira-sol i oli d'alfàbrega.

Variats de focaccia.

SEGONS A TRIAR

Llenguado amb salsa d'avellanes i verdures confitades.

Galta de vedella amb caramel de vi del Montsant, patata gratinada i xerry caramel·litzada.

Espagueti saltejat amb verdures i cruixent d'espínacs.

Secret fet a baixa temperatura passat per la brasa amb guarnició.

POSTRES

Sorbet de mandarina.

Brownie acompanyat d'una bola de gelat de xocolata blanca.

Broqueta de fruita banyada de xocolata calenta.

Vi negre o Vi blanc Rojalet (Montsant), *1 ampolla per cada 4 persones*

Aigua d'un litre, *1 ampolla per cada 2 persones*

Refresc, cervesa i cafè no inclòs al preu del menú

35 EUROS IVA INCLÒS