



## MENÚ DE GRUP

### PER PICAR AL MIG DE LA TAULA

Amanida d'escabeix de pollastre i verdures amb pols de crispetes.

Carpaccio de tonyina amb vinagreta de teriyaki i cruixent d'arròs.

Taula de formatges variats acompanyada de melmelada i crostonets de pa.

Patates braves de l'Ermita.

### SEGONS A TRIAR

Calamars farcits de bolets i gambes amb salsa de corall.

Espatlla de xai al forn al estil tradicional.

Timbal d'escalivada amb patata confitada i ceps.

Broqueta de porc a la brasa amb guarnició.

*(Butifarra blanca, butifarra negra, llonganissa i cansalada)*

### POSTRES

Milfulls de pinya amb crema cremada.

Pudin de coco amb escuma de bayles.

Caneló de nata amb xocolata calenta.

Sorbet de gerds.

Vi negre o Vi blanc, *1 ampolla per cada 4 persones*

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

Pa, cafè i infusió.

*\*Qualsevol beguda no inclosa al menú es cobrarà a part.*

**37 EUROS IVA INCLÒS**