

# LA VENTA

## MENÚ DE FIESTAS 2017

- 1 -



SALMÓN MARINADO

CRUJIENTE DE LANGOSTINO

FOIE MI-CUIT

COCA DE *ESCALIVADA* CON ANCHOA

CROQUETAS DE JAMÓN, DO GUIJUELO

•

*ESCUDELLA* CON PILOTA

•

PULARDA CON RELLENO Y TRUFA

•

BIZCOCHO Y HELADO DE TURRÓN DE JIJONA

•

PEQUEÑOS DULCES

COPA DE CAVA

PRECIO: 55,00€  
(BEBIDAS E IVA INCLUIDOS)



# LA VENTA

## MENÚ DE FIESTAS 2017

- 2 -



SALMÓN MARINADO

CRUJIENTE DE LANGOSTINO

FOIE MI-CUIT

COCA DE *ESCALIVADA* CON ANCHOA

CROQUETAS DE JAMÓN, DO GUIJUELO

•

*ESCUDELLA* CON PILOTA

•

VIEIRA A LA PLANCHA CON VERDURAS EN TEMPURA Y ROMESCO

•

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE TRUFA

•

BIZCOCHO Y HELADO DE TURRÓN DE JIJONA

•

PEQUEÑOS DULCES

COPA DE CAVA

PRECIO: 58,00€

(BEBIDAS E IVA INCLUIDOS)



# LA VENTA

## bebidas incluidas

### LIMBEU TINTO JOVEN

Bodega: Mas la Caçadora - DO. Montsant

60% Merlot - 40% Garnacha tinta

Nota de cata: vino generoso, de color rojo cereza, con aroma a frutos rojos y un poco especiado. En boca resulta sutil y fresco.



### CA N'ESTRUC BLANCO

Bodega: Ca n'Estruc - DO. Catalunya

Xarelo, Moscatel, Garnacha blanca, Chardonnay, Macabeo

Nota de cata: vino blanco serenamente amarillo y amable aroma afrutado.



### AGUAS MINERALES

### CAFÉS / INFUSIONES

## condiciones

Las comidas en el salón Mirador tienen un sobrecoste de 175€.

Los extras se facturarán al responsable de la comida.

Es necesaria una paga y señal del 25% en efectivo o transferencia bancaria, que no se devolverá en caso de anulación total en los 7 días anteriores a la comida.

Se deben confirmar los comensales finales con 48 horas de antelación. En el caso que los comensales finales sean menos, se facturaran los cubiertos reservados.

