

# LA VENTA

## MENÚ DE FESTES 2017

- 1 -



SALMÓ MARINAT

CRUIXENT DE LLAGOSTÍ

FOIE MI-CUIT

COCA D'ESCALIVADA AMB ANXOVA

CROQUETES DE PERNIL, DO GUIJUELO

•

ESCUDELLA AMB PILOTA

•

PULARDA AMB FARCIT I TÒFONA

•

PA DE PESSIC I GELAT DE TURRÓ DE XIXONA

•

PETITS DOLÇOS

COPA DE CAVA

PREU: 55,00€

(BEGUDES I IVA INCLOSOS)

# LA VENTA

## MENÚ DE FESTES 2017

- 2 -



SALMÓ MARINAT

CRUIXENT DE LLAGOSTÍ

FOIE MI-CUIT

COCA D'ESCALIVADA AMB ANXOVA

CROQUETES DE PERNIL, DO GUIJUELO

•

TAST D'ESCUDELLA AMB PILOTA

•

VIEIRA A LA PLANXA AMB VERDURA EN TEMPURA I ROMESCO

•

FILET DE VEDELLA AMB SALSÀ DE TÒFONA

•

PA DE PESSIC I GELAT DE TURRÓ DE XIXONA

•

PETITS DOLÇOS

COPA DE CAVA

PREU: 58,00€

(BEGUDES I IVA INCLOSOS)

# LA VENTA

begudes incloses



## LIMBEU NEGRE JOVE

Bodega: Mas la Caçadora - DO. Montsant

60% Merlot - 40% Garnatxa tinta

Nota de cata: vi generós, de color roig cirera, amb aroma de fruites vermelles i un xic especiat. En boca resulta subtil i fresc.

## CA N'ESTRUC BLANC

Bodega: Ca n'Estruc - DO. Catalunya

Xarel·lo, Moscatell, Garnatxa blanca, Chardonnay, Macabeu

Nota de cata: vi blanc serenament groc i amable aroma afruitada.



## AIGÜES MINERALS

## CAFÈS / INFUSIONS

condicions

Els àpats a la sala Mirador tenen un sobrecost de 175€.

Els extres es facturaran al responsable de l'àpat.

Cal fer una paga i senyal del 25% en efectiu o transferència bancària, que no es retornarà en cas de cancel·lació total en els 7 dies anteriors a l'àpat.

Cal confirmar els comensals finals amb 48 hores d'antel·lació.  
En cas que els comensals finals siguin menys, es facturaran els coberts reservats.