

Menú grups [a partir de 12 comensals]

30,00€ iva inclòs /comensal

[Per reserves paga i senyal de 50,00€]

aperitiu:

Olives de Kalamata i formatge



pica pica per compartir cada 4 comensals:

1 Hummus rosa amb pa de pita

4 Xupitos de crema de pastanaga i taronja

4 Croquetes casolanes de xampinyons i ceps

4 Croquetes casolanes de gorgonzola i nous

4 Cruixents de brie amb confitura de tomàquet

1 Patates amb salsa verda i romesco

4 Mini-coques d'escalivada i olivada

4 Mini-coques de gírgoles, gorgonzola i mouse d'albergínia



les postres a escollir:

Gelat natural de canyella

Sorbet de llimona

Coulant amb gelat de Baileys

Púding de chía amb crema de mango natural y escuma de coco

Pastís de cel·lebració: Sacher, nata o xocolata



bodega:

Pa i aigua

1 ampolla de vi ecològic cada 4 comensals:

Vi negre Blau Marí [DO Tarragona] ó Vi blanc Blau Cel [DO Tarragona]

LA
CA
PE
LLA



Menú grups [a partir de 12 comensals]

35,00€ iva inclòs /comensal

[Per reserves paga i senyal de 50,00€]

copa de cava

pica pica per compartir cada 4 comensals:

4 Xupitos de crema de pastanaga i taronja

1 Mutàbal: paté d'albergínia amb pa de pita

1 Carxofes al forn

4 Cruixents de brie amb confitura de tomàquet

plat principal a escollir:

Pebrot campestre farcit amb espàrrecs de marge, ceba, xampinyons,
patata, olives de Kalamata i romaní

Farcellet a la Norma: Pasta brick farcida de ricotta i albergínia amb alfàbrega i
reducció de cirerols

Rigatoni a la puttanesca: salsa de tomàquet, olives de Kalamata,
tàperes i oli d'alfàbrega

Curri de verdures amb arròs basmati, cuinades amb llet de coco,
curri de Madrás i aroma de llima

les postres a escollir:

Coulant amb gelat de Baileys

Sorbet de mango

Pastís de formatge i coulis de fruites del bosc

Pastís de cel·lebració: Sacher, nata o xocolata

bodega:

Pa i aigua

1 ampolla de vi ecològic cada 4 comensals:

Vi negre Blau Marí [DO Tarragona] ó Vi blanc Blau Cel [DO Tarragona]

Menú infantil:

12,00€ iva inclòs /comensal

Fetuccini amb salsa bolonyesa de seitan

Gelat de vainilla o natilles de xocolata

Aigua o refresc

LA
CA
PE
LLA



Menú grups [a partir de 45 comensals]

50,00€ iva inclòs /comensal

[Per reserves paga i senyal dues setmanes abans del 30%]

Benvinguda: vermut, refresc o cervesa

pica pica per compartir cada 4 comensals:

1 Croqueta casolana de gorgonzola i nous

4 Xupitos de crema de pastanaga i taronja

1 Mutàbal: paté d'albergínia amb pa de pita

1 Carxofes al forn

4 Cruixents de brie amb confitura de tomàquet

plat principal a escollir:

Risotto de porros i xiitake amb pomesà

Pebrot campestre farcit amb espàrrecs de marge, ceba, xampinyons, patata, olives de Kalamata i romaní

Farcellet a la Norma: Pasta brick farcida de ricotta i albergínia amb alfàbrega i reducció de cirerols

les postres a escollir:

Coulant amb gelat de Baileys

Sorbet de mango

Pastís de formatge i coulis de fruites del bosc

Pastís de celebració: Sacher, nata o xocolata

cafès

bodega:

Pa i aigua

1 ampolla de vi ecològic cada 4 comensals:

Vi negre Blau Marí [DO Tarragona] ó Vi blanc Blau Cel [DO Tarragona]

Menú infantil:

12,00€ iva inclòs /comensal

Fetuccini amb salsa bolonyesa de seitan

Gelat de vainilla o natilles de xocolata

Aigua o refresc

LA
CA
PE
LLA

