

Menú grups desembre i festes de nadal

A partir de 12 comensals - 40,00€ iva inclòs /comensal

[No es fracciona el pagament dels menús de grup]

[Només amb reserva prèvia, els plats s'han d'escollir amb antel·lació]

[Per reserves, paga i senyal: fins a 15 c. - 50,00€ / 15 a 20 c. - 100€ / més 20 comensals - 50%]

Benvinguda:

Copa de Bellini



Entrant a escollir:

∅ Cassoleta de sopa de galets amb pilota

∅ Milfulls cruixent d'Heüra amb salsa fumada i ametlles

∅ Tàrtar de lleties amb mantega d'alvocat, crema de mango i caviar de soja



Principal a escollir:

∅ Fricandó melós de seitan amb bolets de temporada i prunes

Farcellet d'albergínia i ricotta amb salsa pesto

∅ Curri de verdures i panses amb arròs basmati,

cuinades amb llet de coco, curri de Madràs i aroma de llima



Les postres:

∅ Tastet de postres:

Pastís de formatge, neula, escorça de xocolata amb llavors i tarta Tatin



Begudes:

Aigua

1 ampolla de vi ecològic cada 4 comensals:

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

∅ - Vegà

LA
CA
PE
LLA



Menú compartir grups

A partir de 12 comensals - 39,00€ iva inclòs /comensal

[No es fracciona el pagament dels menús de grup]

[Suplement servei a la zona Tíllers 10%]

[Per reserves, paga i senyal: fins a 15 c. - 50,00€ / 15 a 20 c. - 100€ / més 20 comensals - 50%]

Aperitiu:

Olives de Kalamata



Pica pica per compartir cada 4 comensals:

∪ 4 Mini hummus amb pebrot escalivat amb pa de pita

∪ 4 Gotets de caldo de ramen

∪ 4 Croquetes casolanes de xampinyons i ceps

4 Croquetes casolanes de gorgonzola i nous

∪ 4 Mini ceviches d'alvocat i mango amb perles de yuzu

∪ 1 Patates amb salsa verda i romesco

∪ 4 Mini musaka amb Heüra

4 Mini-coques de ruca, xampinyons, nous, gerds, nabius,
formatge brie, mel i mostassa



Les postres a escollir:

∪ Coulant amb gelat d'avellana

∪ Sorbet de mango

∪ Pastís: Tiramisú, massini o sacher

(l'opció de pastís ha de ser per a tots els comensals la mateixa)



Begudes:

Aigua

1 ampolla de vi ecològic cada 4 comensals:

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

∪ - Vegà

LA
CA
PE
LLA



Menú grups

A partir de 12 comensals - 45,00€ iva inclòs /comensal

[No es fracciona el pagament dels menús de grup]

[El plat principal s'ha d'escollir amb antel·lació]

[Per reserves, paga i senyal: fins a 15 c. - 50,00€ / 15 a 20 c. - 100€ / més 20 comensals - 50%]

Pica pica per compartir cada 4 comensals:

- ✓ 4 Gotets de caldo de ramen
- ✓ 1 Mutàbal: paté d'albergínia amb pa de pita
- ✓ 4 Mini ceviche d'alvocat i mango amb perles de yuzu
- ✓ 4 Croquetes casolanes de xampinyons i ceps

Plat principal a escollir:

- ✓ Musaka amb Heüra

Ravioli XXL al forn de verdures i bolets amb salsa de ceps

Risotto de xampinyons i porros amb parmesà

Les postres a escollir:

- ✓ Coulant amb gelat d'avellana
 - ✓ Sorbet de mango
 - Tarta Tatin amb gelat de canyella
 - ✓ Pastís: Tiramisú, massini o sacher
- (l'opció de pastís ha de ser per a tots els comensals la mateixa)

Begudes:

Aigua

1 ampolla de vi ecològic cada 4 comensals:

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

Menú infantil:

19,00€ iva inclòs /comensal

Plats a escollir:

- ✓ Fetuccini amb salsa de tomàquet,
- Arròs a la cubana o ✓ Nuggets amb patates

Postre a escollir:

- Gelat de vainilla o Pastís
- Aigua o refresc

✓ - Vegà

LA
CA
PE
LLA

