

## Menú grups [a partir de 12 comensals]

35,00€ 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 gaspatxo de maduixa
- 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
- Pot multicolor de fruita d'estiu
- 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]

40,00€ iva inclòs /comensal

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

copa de cava

**pica pica per compartir cada 4 comensals:**

4 Xupitos de gaspatxo de maduixa

1 Mutàbal: paté d'albergínia amb pa de pita

1 Patates al forn amb farigola, romaní i pebre

4 Cruixents de brie amb confitura de tomàquet

**plat principal a escollir:**

Carbassó al forn farcit de búrgul, espàrrecs, xampinyons,  
alga dolça i crema de formatge vegà

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 gaspatxo de maduixa

1 Mutàbal: paté d'albergínia amb pa de pita

1 Patates al forn amb farigola, romaní i pebre

4 Cruixents de brie amb confitura de tomàquet

plat principal a escollir:

Carbassó al forn farcit de búrgul, espàrrecs, xampinyons,  
alga dolse i crema de formatge vegà

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

Risotto de porros i xiitake amb parmesà

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

