Menú compartir grupos

A partir de 12 comensales - 39,00€ iva incluido/comensal

[No se fracciona el pago de los menús de grupo]
[Suplemento servicio en la zona Tilos 10%]
[Para reservas, paga y señal: hasta 15 c. - 50,00€ / 15 a 20 c. - 100€ / más 20 comensales - 50%]

Aperitivo:

Olivas de Kalamata

Pica pica para compartir cada 4 comensales:

v 4 Mini hummus con pimiento escalivado y pan de pita v 4 Chupitos de gazpacho de sandía v 4 Croquetas caseras de champiñones y ceps 4 Croquetas caseras de gorgonzola y nueces v 4 Mini ceviches de aguacate y mango con perlas de yuzu v 1 Patatas con salsa verde y romesco v 4 Mini musaka con Heüra 4 Mini-cocas de rúcula, champiñones, nueces, frambuesa, arándanos, queso brie, miel y mostaza

Postre a escoger:

v Coulant con helado de avellana v Sorbete de mango v Pastel: Tiramisú, massini o sacher (la opción de pastel tiene que ser la misma para todos els comensales)

Bebidas:

Agua

1 botella de vino ecológico cada 4 comensales: Vino tinto Blau Marí [DO Tarragona] o Vino blanco Blau Cel [DO Tarragona]

 $oldsymbol{v}$ - Vegano



Menú grupos

A partir de 12 comensales - 45,00€ iva incluido /comensal

[No se fracciona el pago de los menús de grupo]
[El plato principal se tiene que escoger con antelación]
[Para reservas, paga y señal: hasta 15 c. - 50,00€ / 15 a 20 c. - 100€ / más 20 comensales - 50%]

Pica pica para compartir cada 4 comensales:

v 4 Chupitos de gazpacho de sandía v 1 Mutabal: paté de berenjena con pan de pita v 4 Mini ceviches de aguacate y mango con perlas de yuzu v 4 Croquetas caseras de champiñones y ceps

Plato principal a escoger:

 $oldsymbol{v}$ Musaka con Heüra

Ravioli XXL al horno de verduras y setas con salsa de ceps

Rissotto de champiñones y puerros con parmesano

Postre a escoger:

 $m{v}$ Coulant con helado de avellana $m{v}$ Sorbete de mango Tarta Tatin con helado de canela $m{v}$ Pastel: Tiramisú, massini o sacher (la opción de pastel tiene que ser la misma para todos els comensales)

Bebidas:

Agua

1 botella de vino ecológico cada 4 comensales: Vino tinto Blau Marí [DO Tarragona] o Vino blanco Blau Cel [DO Tarragona]

Menú infantil: 19,00€ iva incluido /comensal

Platos a escoger: v Fetuccini con salsa de tomate, Arroz a la cubana o v Nuggets con patatas

Postre a escoger:

Postre a escoger: Helado de vainilla o Pastel Agua o refresco

 $oldsymbol{v}$ - Vegano



Menú mediodía grupos

A partir de 12 comensales - 21,00€ iva incluído /comensal

[Menús válidos a mediodía de lunes a viernes de 12.30h a 16.00h excepto festivos y durante el mes de agosto]

[No se fracciona el pago de los menús de grupo]

[Suplemento servicio en la zona Tilos 10%]

[Para reservas, paga y señal: hasta 15 c. - 50,00€ / 15 a 20 c. - 100€ / más 20 comensales - 50%]

Entrante a escoger:

Ensalada con queso de cabra Brotes tiernos, queso de cabra gratinado con miel, nueces, frambuesa, arándanos y vinagreta de mostaza $oldsymbol{v}$ (opcional sin queso)

Croquetas caseras, escoger: Gorgonzola y nueces v Champiñones y ceps v Rustido de seitán

 $oldsymbol{v}$ Tartar de lentejas con mantequilla de aguacate, crema de mango y caviar de soja

Plato principal a escoger:

 $oldsymbol{v}$ Musaka con Heura Versión vegana del plato tradicional griego

Ravioli XXL al horno, relleno de verduras y setas con salsa de ceps

 $oldsymbol{v}$ Curri de verduras con arroz basmati, cocinadas con leche de coco, curri de Madras y aroma de lima

Postre a escoger:

Postre del día o café

Bebidas:

Copa de vino, agua o refresco

LA CA PE LLA