

**Menú Corporatiu**
*by joan Nicolau***Tipo A****APERITIU DE BENVINGUDA****PRIMER****COCA FREDA D
HORTALISSES**

Cruixent base de coca amb verduretes i hortalisses, salsa romesco, sardina fumada i mató

SEGON

A ESCOLLIR

TATAKI DE SALMÓ

Tataki de salmó amb albergínia fumada, brou de dashi i miso, salsa teriyaki i katsuobushi

COSTELLA DE PORC BBQ

Costella de porc Duroc confitada 18h i glacejada amb salsa barbacoa d'espècies i curri vermell, pinya rostida i maionesa de coco

POSTRE**COULANT 3 XOCOLATES**

Coulant de xocolata amb textures de cacau, xocolata amb llet i xocolata blanca

27 euros (IVA no inclòs)

Pa, Aigua, Vi blanc o negre o Cervesa o Refresc inclòs



Menú Corporatiu
by joan Nicolau

Tipo B

APERITIU DE BENVINGUDA

PRIMER

CANELÓ D'ÀNEC I FOIE

Caneló casolà d'ànec i foie amb suc d'au i vi dolç, pera en textures i pinyons torrats

SEGON

A ESCOLLIR

BACALLÀ CONFITAT

Llom de bacallà d'Islàndia amb holandesa lleugera, minestra de verduretes i amaniment tebi d'olives negres

LLOM DE VEDELLA

Llom baix de vedella cuit a baixa temperatura amb trinxat de col i trompetes de la mort

POSTRE

PASTÍS DE POMA

amb crema pastissera, gelat de vainilla i crumble de galeta

28 euros (IVA no inclòs)

Pa, Aigua, Vi blanc o negre o Cervesa o Refresc inclòs



Menú Corporatiu *by joan Nicolau*

Tipo C

APERITIU DE BENVINGUDA

PER PICAR

TAULA DE FORMATGES

6 varietats de formatges amb torradetes i melmelades

PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA

Pernil ibèric amb cruixent pa de coca torrat a la brasa amb tomàquet

PATATES BRAVES

amb la nostra salsa brava, allioli d'all escalivat i oli picant de nyores i llima

TÀRTAR DE TONYINA

i remolatxa amb amaniment de dashi i miso, i cremós de wasapi

CROQUETES

Les nostres croquetes de jarret de vedella amb romesco casolà

GULAS AMB ALLS

Gules fregides amb alls amb gambetes, sobre puré de patata al AOVE i rovell

SEGON

A ESCOLLIR

BACALLÀ CONFITAT

Llom de bacallà d'Islàndia amb holandesa lleugera, minestra de verdures i amaniment tebi d'olives negres

LLOM DE VEDELLA

Llom baix de vedella cuit a baixa temperatura amb trinxat de col i trompetes de la mort

POSTRE

A ESCOLLIR

PASTÍS DE POMA

amb crema pastissera, gelat de vainilla i crumble de galeta

SACHER

crema gelada de xocolata i confitura d'albercoc, pa de pessic de cacau, cremós de xocolata i cirera

32 euros (IVA no inclòs)

Pa, Aigua, Vi blanc o negre o Cervesa o Refresc inclòs



Menú Corporatiu *by joan Nicolau*

Tipo D

APERITIU DE BENVINGUDA

PER PICAR

TAULA DE FORMATGES

6 varietats de formatges amb torradetes i melmelades

PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA

Pernil ibèric amb cruixent pa de coca torrat a la brasa amb tomàquet

PATATES BRAVES

amb la nostra salsa brava, allioli d'all escalivat i oli picant de nyores i llima

TÀRTAR DE TONYINA

i remolatxa amb amaniment de dashi i miso, i cremós de wasapi

CROQUETES
Les nostres croquetes de jarret de vedella amb romesco casolà

GULAS AMB ALLS
Gules fregides amb alls amb gambetes, sobre puré de patata al AOVE i rovell

CLOÏSSES

amb salsa marinera i fabeta baby

ARRÒS

Arròs sec de calamars, gamba vermella i escòrpora

ENTRECOT

Entrecot de vedella a la brasa, amb ruca i lascas de parmesà

POP

Pop rostit sobre patata a la mantega noir i maioneses de pebre vermell i ají groc

POSTRE

A ESCOLLIR

PASTÍS DE POMA

amb crema pastissera, gelat de vainilla i crumble de galeta

SACHER

crema gelada de xocolata i confitura d'albercoc, pa de pessic de cacau, cremós de xocolata i cirera

36 euros (IVA no inclòs)

Pa, Aigua, Vi blanc o negre o Cervesa o Refresc inclòs



Menú Corporatiu by Joan Nicolau

Tipo E

APERITIU DE BENVINGUDA

PER PICAR

TAULA DE FORMATGES

6 varietats de formatges amb
torradetes i melmelades

PERNIL IBÈRIC AMB PA DE COCA

Pernil ibèric amb
cruixent pa de coca torrat
a la brasa amb tomàquet

CROQUETES

Les nostres croquetes de jarret
de vedella amb romesco casolà

CLOÏSSES

amb salsa marinera
i fabeta baby

GAMBES

Gambes vermelles rostides
a la brasa

PRIMER

PETXINA DE PELEGRÍ

Carn de vieira a la planxa amb puré de carbassa, pastanaga i
taronja, reducció de cava i codony

SEGON

A ESCOLLIR

BACALLÀ CONFITAT

Llom de bacallà d'Islàndia amb holandesa
lleugera, minestra de verdures
i amaniment tebi d'olives negres

LLOM DE VEDELLA

Llom baix de vedella cuit a baixa temperatura
amb trinxat de col
i trompetes de la mort

POSTRE

A ESCOLLIR

PASTÍS DE POMA

amb crema pastissera, gelat de vainilla
i crumble de galeta

SACHER

crema gelada de xocolata i confitura
d'albercoc, pa de pessic de cacau,
cremós de xocolata i cirera

42 euros (IVA no inclòs)

Pa, Aigua, Vi blanc o negre o Cervesa o Refresc inclòs