

Nuestra selección de Almuerzos de Trabajo

Opción 1

Ensalada de lomo de bacalao marinado, aguacate, tomate confitado, frisé fina y vinagreta de olivas negras

Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura, puré de patatas, ajo y laurel, cebolletas trufadas y jugo de cocción

Cremoso de vainilla con albaricoque y fruta de la pasión

Opción 2

Ensalada de espárragos verdes a la brasa, texturas de queso de cabra, jamón de pato y vinagreta ahumada

Pechuga de pollo de corral asado a la catalana, crema de almendras, orejones y jugo de cocción

Praliné de avellanas, peta zeta y cremoso de chocolate al 70%

Opción 3

Panzerotti relleno de espinacas y ricotta, crema de queso, nueces de Macadamia, y aceite de trufa blanca

Lomo de bacalao confitado, garbanzos, azafrán y pouce d'épinard

Crema de mascarpone, confitura de higos y naranja con bizcocho de cacao bañado en Oporto

Opción 4

Láminas de ternera asadas al estilo "roastbeef", coca de pan con boletus edulis, frisé fina y una emulsión de su jugo de cocción

Lomo de merluza al vapor con espinacas salteadas, pasas y piñones y salsa de almejas

Sabayón de pomelo, cremoso de limón y merengue suizo

Opción 5

Ensalada de langostinos, piña asada, hinojo y jugo de su coral

Solomillo de ternera marinado, salsifís estofado a la catalana y jugo de trufa

Versión del Irish Coffee

Precio por persona: 43,50 € , IVA no incluido
Vino Blanco Abadal Picapoll - D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Abadal Cabernet-Merlot - D.O. Pla de Bages
Aguas Minerales y Cafés incluidos

Nuestra selección de Almuerzos de Trabajo

Opción 6

Vieiras salteadas con verduras de temporada y jugo de carne

Solomillo de ternera asada, puré cremoso de patata trufada, verduras mediterráneas y salsa de vino

Cerezas en texturas con bizcocho de pistachos y crema de quesos

Opción 7

Terrina de pato y foie gras, rúcula selvática, vinagreta de maíz, jugo de carne y vinagre Forum

Dorada de playa al horno con salteado de calabacín, espárragos, patatas, cherry y aceite verde

Bizcocho de té verde con vainilla, manzana y limón

Opción 8

Cangrejo sin trabajo emulsionado con mayonesa de cebollino, gazpacho de tomates asados y su pequeña ensalada

Lomo de cordero lechal marinado con mostaza de hierbas, recuerdos Provenzales de pimientos, tomates y aceitunas y salsa de comino

Eponjoso de chocolate blanco con interior de mandarina concentrada y madalena de especias

Opción 9

Lasaña abierta de pasta fresca rellena de pato, setas de temporada y jugo cremoso de Oporto

Medallones de rape asado, sofrito dulce y jugo ahumado de porrusalda

Mousse de coco-mango-piña con un cremoso de albaricoque y fruta de la pasión con una base de coco tostado

Opción 10

Bogavante al vapor, roulade de pasta con verduras, salsa cocktail, caviar de Kalix y ensalada de brotes

Magret de pato Barbarie con pastel de maíz, pimientos del piquillo confitados y salsa de naranja

Las diferentes texturas y presentaciones del chocolate

Precio por persona: 51,00 €, IVA no incluido
Vino Blanco Abadal Picapoll - D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Abadal Cabernet-Merlot - D.O. Pla de Bages
Aguas Minerales y Cafés incluidos

A LA CARTA

Entrantes

- Ensalada de lomo de bacalao marinado, aguacate, tomate confitado, frisé fina y vinagreta de olivas negras
12,50€
- Ensalada de espárragos verdes a la brasa, texturas de queso de cabra, jamón de pato y vinagreta de pistachos
12,50€
- Panzerotti relleno de espinacas y ricotta, crema de queso, nueces de Macadamia y aceite de trufa blanca
12,50€
- Laminas de ternera asadas al estilo "roastbeef", coca de hojaldre con boletus edulis, frisé fina y una emulsión de su jugo de cocción
12,50€
- Ensalada de langostinos, piña asada, hinojo y jugo de su coral
12,50€
- Vieiras salteadas con verduras de temporada y jugo de carne
16,00€
- Terrina de pato y foie gras, rúcula selvática, vinagreta de maíz, jugo de carne y vinagre Forum
16,00€
- Cangrejo sin trabajo emulsionado con mayonesa de cebollino, gazpacho de tomates asados y su pequeña ensalada
16,00€
- Lasaña abierta de pasta fresca rellena de pato, setas de temporada y jugo cremoso de Oporto
16,00€
- Bogavante al vapor, roulade de pasta con verduras, salsa cocktail, caviar de Kalix y ensalada de brotes
16,00€

Principales

Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura, puré de patatas, ajo y laurel, cebolletas trufadas y jugo de cocción
24,00€

Pechuga de pollo de corral asado a la catalana, crema de almendras, orejones y jugo de cocción
24,00€

Lomo de bacalao confitado, garbanzos, azafrán y pousse d'epinard
24,00€

Lomo de merluza al vapor con espinacas salteadas con pasas y piñones y salsa de almejas
24,00€

Solomillo de ternera marinado, salsifís estofado a la catalana y jugo de trufa
24,00€

Solomillo de ternera asada, puré cremoso de patata trufada, verduras mediterráneas y salsa de vino
28,00€

Dorada de playa al horno, salteado de calabacín, espárragos y patatas, cherry y aceite verde
28,00€

Lomo de cordero lechal marinado con mostaza de hierbas, recuerdos Provenzales de pimientos, tomates y aceitunas, salsa de comino
28,00€

Medallones de rape asado, sofrito dulce y jugo ahumado de porrusalda
28,00€

Magret de pato Barbarie con pastel de maíz, pimientos del piquillo confitados y salsa de naranja
28,00€

Postres

Cremoso de vainilla con albaricoque y fruta de la pasión
7,00€

Praliné de avellanas, peta zeta y cremoso de chocolate al 70%
7,00€

Crema de mascarpone, confitura de higos y naranja y bizcocho de cacao bañado en Oporto
7,00€

Sabayón de pomelo, cremoso de limón y merengue suizo
7,00€

Versión del Irish Coffee
7,00€

Cerezas en texturas con bizcocho de pistachos y crema de quesos
7,00€

Bizcocho de té verde con vainilla, manzana y limón
7,00€

Eponjoso de chocolate blanco con interior de mandarina concentrada y madalena de especias
7,00€

Mousse de coco-mango-piña con un cremoso de albaricoque y fruta de la pasión con una base de coco tostado
7,00€

Las diferentes texturas y presentaciones del chocolate
7,00€

- La confección de menús a la carta constará de un entrante, un principal y un postre
- La elección será la misma para todos los comensales del grupo
- Los almuerzos de trabajo se elaboran para grupos de más de 15 personas
- Los precios indicados incluyen aguas minerales y el servicio de café y té
- Los precios no incluyen el 7% IVA