

REGALA TABARRA PACKS VALS REGAL

ELS PREUS SON PER PERSONA
ELS PACKS SON PENSATS PER
A DUES PERSONES

LA
TABARRA
DEL MIMOLET

PACK SOUL!

BENVINGUDA

Barreja de fruits secs amb tocs picants
Barreja de olives Puerly Greek

MENÚ

Amanida en tarro de burrata amb cherries confitats, préssec i pesto

Taula de formatges artesans

Tàrtar de tonyina al Kimchee amb cacahuets al wasabi, espàrrecs i soja

Patates Braves la Tabarra amb salsa picantona

Ous de Mas Pastelles al plat amb patates i pernil ibèric

Molletes de vedella amb bolets i maionesa d'all negre

Baos de pulled pork amb ceba morada, guacamole i brots de coriandre

Pastís de formatge amb fruits vermells

BEGUDA

Vi blanc i negre El Festejador del Mimolet

El menú inclou 1 ampolla de vi cada 2 persones, aigua i cafès

Coca amb tomàquet i pa de carasatu

40€

Per persona / Iva inclos

PONTE FINO !

REGALA TABARRA PACKS VALS REGAL

ELS PREUS SON PER PERSONA
ELS PACKS SON PENSATS PER
A DUES PERSONES

LA
TABARRA
DEL MIMOLET

PACK GRUNGE!

BENVINGUDA

Clover Mouth Cocktail
(Vermut lustau Rosé, suc de llima, xarop de roses, clara d'ou)
Barreja de fruits secs amb tocs picants
Barreja de olives Puerly Greek

MENÚ

Taula de formatges artesans

Pernil Ibèric de Gla de Guijuelo tallat a mà

Seitons amb vinagreta de pebre rosa, ceba tendra, all i julivert

Tàrtar de tonyina al Kimchee amb cacahuets al wasabi, espàrrecs i soja

Daus de salmó marinat amb salsa teriyaki i flamejat al romaní

Patates Braves la Tabarra amb salsa picantona

Cazón en adobo amb all i oli d'all's escalivats

Ous de Mas Pastelles al plat amb bolets confitats i llagostins

Molletes de vedella amb bolets i maionesa d'all negre

Bao de sobrasada amb formatge de Maó, mel i ruca

Pastís de formatge amb fruits vermells

BEGUDA

Vi blanc i negre El Festejador del Mimolet

El menú inclou 1 ampolla de vi cada 2 persones, aigua i cafès

Coca amb tomàquet i pa de carasatu

50€

Per persona / Iva inclòs

PONTE FINO !

REGALA TABARRA PACKS VALS REGAL

ELS PREUS SON PER PERSONA
ELS PACKS SON PENSATS PER
A DUES PERSONES

LA
TABARRA
DEL MIMOLET

MENÚ ROCK&ROLL!

BENVINGUDA

Clover Mouth Cocktail
(Vermut lustau Rosé, suc de llima, xarop de roses, clara d'ou)
Barreja de fruits secs amb tocs picants
Barreja de olives Puerly Greek
Patates Xips de Xurreria amb escuma de salsa espinaler
Musclos en escabetx casolà

MENÚ

Taula de formatges artesans
Pernil Ibèric de Gla de Guijuelo tallat a mà
Seitons amb vinagreta de pebre rosa, ceba tendra, all i julivert
Anxoves el Chillu de l'Escala amb oli d'oliva extra verge
Steak Tàrtar del Mimoset amb tocs orientals
Daus de salmó marinat amb salsa teriyaki i flamejat al romani
Patates Braves la Tabarra amb salsa picantona
Tortillitas de camarones Gaditanes
Cazón en adobo amb all i oli d'allis escalivats
Canapès de foie caramel·litzat amb nabius sobre pa de cereals
Ous de Mas Pastelles al plat amb patates i pernil ibèric
Brioix Roll de llagostins arrebossats, crema de llobregant i toc de llima
Molletes de vedella amb bolets i maionesa d'all negre
Pastís de formatge amb fruits vermells
Gelat de xocolata amb carasatu, caviaroli i sal maldon

BEGUDA

Vi blanc i negre El Festejador del Mimoset i Cava Oliver Viticultors Brut Nature
El menú inclou 1 ampolla de vi cada 2 persones, aigua i cafès
Coca amb tomàquet i pa de carasatu

65€

Per persona / lva inclòs

PONTE FINO !