

## **MENÚ PER COMPARTIR 1**

### **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 perrill 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

**38€**

**Per persona / Iva inclòs**

**PONTE FINO !**

## MENÚ PER COMPARTIR 2

### 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 romani

Patates Braves la Tabarra amb salsa picantona

Cazón en adobo amb all i oli d'allis 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

**48€**

Per persona / lva inclou

**PONTE FINO !**

## MENÚ PER COMPARTIR 3

### 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 romaní

Patates Braves la Tabarra amb salsa picantona

Tortillitas de camarones Gaditanes

Cazón en adobo amb all i oli d'alls 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

**60€**

Per persona / Iva inclòs

**PONTE FINO !**