

Menú 1

Pica Pica

Coca del Maresme con Tomate, y Aceite de Oliva virgen extra

Cucurucho de Calamares con salsa Tartara

Nuestras Patatas Bravas

Tacos de Solomillo Ibérico con salsa del Chef

Queso brie rebozado con Panko y Mermelada de Frutos rojos

Segundos a elegir

Entrecot de Ternera y sus salsas a elegir (Café de París, Oporto y Foie)

Dorada al Horno con Patata Panadera

De postre (a elegir)

Sorbete de limón y cava

Tiramisú casero con Polvo de Cacao

Carpaccio de Piña con Helado de Coco

Flan de Huevo

Bodega (a elegir)

Vinos de la Rioja, verdejo o Penedés

Aguas, Refrescos, Cervezas, Sangría

29 €

Taperia Ordesa

Menú “Tapeo”

Tapas para compartir

Coca del Maresme con Tomate y Aceite de Oliva

Croquetas de Bellota 100%

Alitas de Pollo maceradas

Mini Pulled Pork BBQ

Pintxo de Pulpo a la brasa con Pimentón de la Vera

Queso Brie rebozado con Panko y Salsa frutos Rojos

Huevo Roto con virutas de Paleta Ibérica

Tacos de Solomillo Ibérico a la Pimienta

De postre (a elegir)

Pan con Chocolate, Sal y Aceite de Oliva Virgen extra

Flan de Huevo con nata aromatizada

Tulipa de Sorbete de mango

Brocheta de frutas bañada en chocolate

Bodega (a elegir)

Vinos de la Rioja, Verdejo o Penedés

Aguas, Refrescos, Cervezas, Sangría

26 €

Menú 2

Unas Tapas para empezar

Coca del Maresme con tomate y aceite de oliva
Variado mixto de Embutidos Ibéricos D.O y Quesos

Croquetas de Bellota

Camembert rebozado en almendras

A continuación... (a elegir)

File Foix de lomo Alto de Angus con Foie y Reducción de
Pedro Ximenez

Pulpo a la brasa con Parmentiere de Patata y Pimentón de
la Vera

De postre (a elegir)

Carpaccio de Piña en Almíbar de Anís estrellado con
helado de coco

Sorbete de Limón al Cava

Flam de Huevo con Nata aromatizada

Pan con Chocolate, Aceite y Sal

Bodega (a elegir)

Portia (Ribera del Duero)

El Tuerto (La Rioja)

Blanco Nebot fructuós (Terra alta)

Aguas, refrescos, cervezas, Sangría

38 €