



## MENÚ

### Pica-pica a la Taula

Pernil de Jabugo amb Pa amb Tomàquet  
Croquetes de Peix i Marisc  
Carpaccio de Vedella amb Encenalls de Parmesà  
Carpaccio de Bacallà amb Juliana de Tomàquet i Ceba Tendra  
Gambetes de Vilanova Saltejades amb All i Julivert  
Cloïsses Gallegues a la Marinera

Degustació de Fideus a Banda amb Allioli

### Segons Plats

Llom de Bacallà amb Salsa d'Alls Tendres 49 €  
Lluç de Palangre amb Cloïsses i Orio de Xipirons 50 €  
Orada Salvatge al Forn a l'estil de Ca l'Ardet 51 €  
Llobarro de tall amb Salsa de Crancs i Porro Cruixent 53 €  
Rèmol Empetxinat amb Salsa de Martini i Llima 56 €  
Suquet de Rap i Llamàntol a l'All Cremat 62 €  
Llamàntol al Forn a l'estil Orio 63 €

Confit d'Ànec amb Salsa de Taronja i Curaçao 48 €  
Entrecot de Bou amb Salsa de Ceps 54 €  
Filet de Bou amb Salsa de Porto 55 €  
Cabrit de Llet en dues Coccions 55 €

### Beguda

Vins i Caves del Penedès  
Aigües Minerals

Sorbet de Llimona amb Granisat de Cítrics  
Sorbet de Magrana amb Cremós de Mascarpone i Cruixent d'Ametlla  
Pastís Cruixent de Poma amb Sabayon de Vi Dolç  
Pijama de Primavera

Pastís de Celebració

Cafès i Licors





## Us podem preparar també un Aperitiu de Benvinguda al Jardí compost de:

Olives Farcides  
Patates Xip  
Ametlles Salades  
Tacs de Formatge Manxego en Oli d'Oliu, ...  
...

Begudes: Còctel de Cava, Refrescos, Cerveses, Vermuts, ...

Suplement 4 € / persona

### Observacions:

Els preus que s'indiquen a cada segon plat corresponen al menú complet. El 8% d'iva no hi és inclòs.

L'estructura d'aquest menú (pica-pica + segon plat a escollir + postre + pastís) ve motivada per les preferències i suggerències que els nostres clients ens han anat fent al llarg dels anys. Si preferiu un altre tipus de menú, com podria ser un pica-pica + primer + segon o bé primer + segon, ... només cal que ens ho plantegeu i mirarem de fer-vos una proposta que s'adapti a les vostres necessitats.

Acceptarem canvis, tant de composició del menú com de número de comensals, fins a 48 hores abans de la celebració. Us agrairem que ens comuniqueu el número total de comensals així com el menú escollit, sempre que us sigui possible, per correu electrònic.

En el moment de l'acceptació del menú, s'abonarà el 25% del total.

El servei al menjador privat tindrà un suplement de 100 €.

