



Menú 1

PARA GRUPOS



ENTRANTES

- Queso crujiente con arándanos
- Puntillas
- Chipirones con habitas baby
- Calamares
- Esgrarrat mojama y miel mostaza
- Clochinas o mejillones (según temporada)

** 2 entrantes cada 4 personas centro mesa para todos los comensales los mismos entrantes.*

PLATO PRINCIPAL

- Paella valenciana
- Paella de marisco o fideuá
- Paella de arroz a banda
- Arroz meloso de carranc o paella

** 1 plato principal por comensal*

** 2 personas mínimo por arroz o paella*

** Máximo 2 arroces por reserva*

POSTRES

- Bandejas de postre casero
- * Centro mesa cada 4 personas.*

BEBIDA

** No incluida*

CAFÉ-INFUSIÓN

33€

por persona

** Estos menús son mínimo para 8 personas.*

** Se tendrán que comunicar los entrantes y platos principales antes del día de la reserva.*

** Cualquier entrante o platos principales principal que esté en carta y no esté en los menús tendrá un suplemento.*





Menú 2

PARA GRUPOS



ENTRANTES

- Queso crujiente con arándanos
- Puntillas
- Chipirones con habitas baby
- Calamares
- Revuelto de gulas con gambas
- Revuelto de habas con jamón
- Croquetas rabo de toro
- Croquetas jamón
- Albóndigas de bacalao
- Esgrarrat mojama y miel mostaza
- Sepia playa
- Terra i mar
- Calamar playa (3€ suplemento)
- Pulpo con crema de patatas (4€ suplemento)

** 3 entrantes cada 4 personas centro mesa,
todos los comensales los mismos.*

PLATO PRINCIPAL

- Paella valenciana
- Paella de marisco o fideuá
- Paella de arroz a banda
- Arroz meloso de cigalas, boletus y alcachofas
- Arroz negro

** 1 plato principal por comensal
* 2 personas mínimo por arroz o paella
* Máximo 2 arroces por reserva.*

POSTRES

- Bandejas postre caseros
- * Centro mesa cada 4 personas.*

BEBIDA

- Agua - refrescos - cerveza dam
- Vino tinto de la casa
- Vino blanco de la casa

CAFÉ E INFUSIÓN

36€

por persona

- * Estos menús son mínimo para 8 personas.*
- * Se tendrán que comunicar los entrantes y platos principales antes del día de la reserva.*
- * Cualquier entrante o platos principales principal que esté en carta y no esté en los menús tendrá un suplemento.*





Menú 3

PARA GRUPOS



ENTRANTES

- Queso crujiente con arándanos
- Puntillas
- Chipirones con habitas baby
- Calamares
- Clochinas o mejillones (según temporada)
- Fritura de pescado
- Terra i mar
- Revuelto de gulas con gambas
- Revuelto de habas con jamón
- Croqueta de rabo de toro
- Croqueta de jamón
- Albóndigas de bacalao
- All-i-pebre
- Sepia
- Tellinas (3€ suplemento)
- Calamar playa (3€ suplemento)
- Pulpo con crema de patatas (4€ suplemento)
- Alcachofas huevo foie crujiente de jamón (temporada) (3€ suplemento)

** 4 entrantes cada 4 personas centro mesa, todos los comensales los mismos.*



PLATO PRINCIPAL

- Carrillada de ternera parmentier de patatas
- Paletilla de cordero deshuesada a baja temperatura con patata morada
- Rodaballo verduritas temporada
- Paella señoret
- Paella de arroz rojo con carabineros
- Arroz Meloso de buey de mar
- Paella de pato desmigado boletus foie
- Paella de secreto boletus alcachofas y foie
- Paella o meloso de bogavante (10€ suplemento)
- Paella o meloso de langosta (12€ suplemento)

POSTRES

- Bandejas postre caseros
- * Centro mesa cada 4 personas.*

BEBIDA

- Agua - refrescos - cerveza dam
- Vino tinto de la casa
- Vino blanco de la casa

CAFÉ E INFUSIÓN

38€

por persona

- * Estos menús son mínimo para 8 personas.
- * Se tendrán que comunicar los entrantes y platos principales antes del día de la reserva.
- * Cualquier entrante o platos principales principal que esté en carta y no esté en los menús tendrá un suplemento.