

Menús Grups

Menús Grupos

Menú 1

Canelons de bolets amb beixamel trufada
Canalones de setas con bechamel trufada

Codillo fornejat amb herbes i confit de patata i ceba
Codillo horneado con hiervas y confit de patata y cebolla

O

Llonganissa de Montblanc a la brasa amb guarnició
Longaniza de Montblanc a la brasa con guarnición

Gelat de crema catalana amb cruixent d'ametlla
Helado de crema catalana con crujiente de almendra

Vi negre de la Conca de Barberà
Vino tinto de la Conca de Barberà

Cava Brut
Cava Brut

Aigües minerals
Aguas minerales

Cafè
Café

Preu: 32,90 € + 7 % d'IVA

Menú 2

Aperitiu de benvinguda amb còctel de la passió
Taula de formatges selectes, pinya crú amb cruixent d'ibèric,
llagostí al te amb fruits de bosc i cítrics, calamars a la romana
croquetes casolanes de xangurro

Aperitivo de bienvenida con cóctel de la pasión
Tabla de quesos selectos, piña cruu con crujiente de ibérico,
langostino a te con frutas del bosque y cítricos, calmares a la romana,
croquetas caseras de changurro

Suprema de lluç amb verduretes i oli de gambes
Suprema de merluza con verduritas y aceite de gambas

Presa ibèrica amb bolets
Presa ibérica con setas

Gelat de vainilla amb xocolata calenta
Helado de vainilla con chocolate caliente

Vi negre de la Conca de Barberà
Vino tinto de la Conca de Barberà

Cava Brut
Cava Brut

Aigües minerals
Aguas minerales

Cafè
Café

Preu: 39,90 € + 7 % d'IVA (sense aperitiu /*sin aperitivo*)
Preu: 46,90 € + 7 % d'IVA (amb aperitiu /*con aperitivo*)

Menú 3

Aperitiu de benvinguda amb còctel de la passió

Xupa xup de formatge de cabra garapinyat, pinya crú amb cruixent
d'ibèric, muntadet de foie, croquetes caseras de xangurro, calamars a
la romana

Aperitivo de bienvenida con cóctel de la pasión

*Chupa chup de queso de cabra garapiñado, piña cruu con crujiente
de ibérico, montadito de foie, croquetas caseras de changurro,
calamares a la romana*

Crema de llamàntol al perfum de tòfona

Crema de bogavante al perfume de trufa

½ Espatlla de xai al forn amb patata i ceba confitada

½ Paletilla de cordero al horno con patata y cebolla confitada

Gelat de cafè amb licor de Baileys

Helado de café con licor de Baileys

Vi negre de la Conca de Barberà

Vino tinto de la Conca de Barberà

Cava Brut

Cava Brut

Aigües minerals

Aguas minerales

Cafè

Café

Preu: 38,90 € + 7 % d'IVA

Menús Banquets

Menú 1

Crema de llamàntol amb encenalls de marisc

Amanida tèbia d'espínacs amb formatge de cabra
i vinagreta de fruits secs

Codillo fornejat amb parmentier de ceba i reducció del seu suc

Pastís de Celebració

Vi negre de la Conca de Barberà

Cava Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Preu: 43,90.- € + 7 % d'IVA

Menú 2

Aperitiu del Molí amb varietat de petiteses

Assortit de xips i cornes vegetals

Llonganissa seca

Assortit de formatges sobre pissarra

Pinya cru amb cruixent d'ibèric

Calamars a la romana

Croquetes casolanes de xangurro

Cruixent de llagostí

Còctel de benvinguda i refrescs

Tronc de lluç amb salsa basca i 2 llagostins

Confit d'ànec amb fruites vermelles i coca de fruites

Pastís de Celebració

Vi blanc de la Conca de Barberà

Vi negre de la Conca de Barberà

Cava Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Preu: 49,50.- € + 7 % d'IVA

Menú 3

Aperitiu del Molí amb varietat de petiteses

Muntadet de temporada

Pinya cru amb cruixent d'ibèric

Xupa xup de formatge de cabra garapinyat

Cullereta de foie amb poma Grand Smith

Calamars a la romana

Croquetes casolanes de xangurro

Vieires a la planxa

Còctel de benvinguda i refrescs

Medallons de rap al salpicó de marisc amb escamarlà

½ Espatlla de xai al forn amb patata i ceba confitada

Pastís de Celebració

Vi blanc de la Conca de Barberà

Vi negre de la Conca de Barberà

Cava Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Preu: 58,50.- € + 7 % d'IVA

Menú 4

Aperitiu del Molí amb varietat de petiteses

*Assortit de xips i cornes vegetals, llesquetes de pernil de bodega,
llonganissa seca de Montblanc, assortit de formatges sobre pissarra,
pinya cru amb cruixent d'ibèric, patates fregides de Prades, corte de foie
amb galetes d'ametlla, xupa xup de formatge de cabra garapinyat,
muntadet de temporada, daus salmó Carpier, piruleta de pernillet d'ànec
amb emental gratinat, vieira a la planxa, calamars a la romana,
croquetes de xangurro, dàtils amb cansalada viada, cruixent de llagostí,
broxeta de presa ibèrica al forn, xacolín de fideua,
còctel de benvinguda i refrescs*

Presca ibèrica amb saltejat de bolets

O

Filet de vedella al Cabernet Sauvignon (*Supl. 4,35.- €*)

O

Cuixa de cabrit al forn amb confit de patata i ceba (*Supl. 4,90.- €*)

O

Rap al salpicó de marisc amb 2 llagostins (*Supl. 3,75.- €*)

O

Freginada de peix i marisc a l'all i vinagre (*Supl. 7,95.- €*)

Rap, lluç, sépia i 4 llagostins

Pastís de Celebració

Vi blanc de la Conca de Barberà

Vi negre de la Conca de Barberà

Cava Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Preu: 67,90.- € + 7 % d'IVA

Menú 5

Aperitiu del Molí amb varietat de petiteses

Muntadet de temporada

Pinya cru amb cruixent d'ibèric

Xupa xup de formatge de cabra garapinyat

Cullereta de foie amb poma Grand Smith

Daus de salmó Carpier

Carpaccio de pop a la gallega

Cruixent de llagostí

Calamars a la romana

Croquetes casolanes de xangurro

Vieires a la planxa

Còctel de benvinguda i refrescs

Freginada de peix i marisc a l'all i vinagre

½ Llamantol, rap, lluç, sépia i 4 llagostins

Sorbet de llimona amb sopeta de taronja

Medalló de filet de vedella amb salsa de foie
i panadó de foie i poma

Pastís de Celebració

Vi blanc de la Conca de Barberà

Vi negre de la Conca de Barberà

Cava Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Preu: 83,50.- € + 7 % d'IVA