

## ***Les nostres tapetes i bogeries***

Pinya Cruu amb cruixent ibèric  
Esqueixada de bacallà  
Sangria de maduixots amb escuma de cava  
Delícia de foie amb poma àcida  
Roses de salmó amb brunoise de fruites vermelles  
Carpaccio de pop a la gallega  
Taula de formatges  
Patates fregides de Prades  
Mozzarella fresca amb síndria i alfàbrega  
Vermouth en una amanida  
Dàtils i ametlla amb pernilet d'ànec  
Croquetes de ceps  
Vieira natural a la planxa amb oli de pinyons torrats  
Daus de vedella amb escuma de patata  
Calamarcets a la planxa amb all i julivert  
Patata brava a la nostra manera  
Llagostí cruixent amb curry de Madràs  
Coca de verduretes amb Parmesà, foie i ou de guatlà

## ***La Barbacoa***

Llonganissa fresca de Montblanc  
Presa Ibèrica  
Xistorra de Navarra

## ***Show Cooking (Supl. 4,00.- €)***

Pernil Ibèric al tall amb pa de coca i tomàquet  
Ous de Guatlà amb encenalls de beicon

Caipirinha, Mojitos, Cava, Resfrescs, Begudes Variades

## ***Nuestras tapitas y locuras***

Piña Cruu con crujiente de ibérico  
Esqueixada de bacalao  
Sangría de fresones con espuma de cava  
Delicia de foie con manzana ácida  
Rosas de salmón con brunoise de frutas rojas  
Carpaccio de pulpo a la gallega  
Mesa de quesos  
Patatas fritas de Prades  
Mozzarella fresca con sandía y albahaca  
Vermouth en una ensalada  
Dátiles y almendra con jamoncito de pato  
Croquetas de ceps  
Vieira natural a la plancha con aceite de piñones tostados  
Dados de ternera con espuma de patata  
Chipironcitos a la plancha con ajo y perejil  
Patata brava a nuestra manera  
Langostino crujiente con curry de Madrás  
Coca de verduritas y Parmesano, foie y huevo de codorniz

## ***La Barbacoa***

Longanissa fresca de Montblanc  
Presa Ibérica  
Chistorra de Navarra

## ***Show Cooking (Supl. 4,00.- €)***

Jamón ibérico al corte con pan de coca y tomate  
Huevos de codorniz con virutas de beicon

Caipirinha, Mojitos, Cava, Refrescos, Bebidas Variadas

# Menú 1

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa  
*Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa*

\*\*\*

Suprema de lluç al forn  
amb escalopí de foie i trompetes de la mort  
*Suprema de merluza al horno  
con escalopín de foie y trompetas de la muerte*

\*\*\*

Confit d'ànec amb peres  
i reduccio d'Oporto amb la seva tatén  
*Confit de pato con peras  
y reducción de Oporto con su tatén*

\*\*\*

Pastís de noces

\*\*\*

Vi blanc D.O. Conca de Barberà  
Vi negre D.O. Conca de Barberà  
Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Minutes personalitzades i decoració floral  
*Minutas personalizadas y decoración floral*

Preu: 69,90.- € + 7 % d'IVA

# Menú 2

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa  
*Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa*

\*\*\*

Llenguado del Mediterrani amb crema de llamàntol  
i mirapoie de verdures infusionades  
*Lenguado del Mediterraneo con crema de bogavante  
y mirapoie de verduras infusionadas*

\*\*\*

Sopeta de maduixa amb granitzat de mango  
*Sopita de fresa con granizado de mango*

\*\*\*

Filet de vedella amb escabetx suau  
i reducció de vi de Banyuls  
*Solomillo de ternera en escabeche suave  
y reducción de vino de Banyuls*

\*\*\*

Pastís de noces

\*\*\*

Vi blanc D.O. Conca de Barberà  
Vi negre D.O. Conca de Barberà  
Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Minutes personalitzades i decoració floral  
*Minutas personalizadas y decoración floral*

Preu: 80,90.- € + 7 % d'IVA

# Menú 3

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa  
*Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa*

\*\*\*

Suquet de rap a l'all cremat  
amb llagostins  
*Rape al ajo quemado  
con langostinos*

\*\*\*

Sopeta de taronja i llima amb sorbet de llimona  
*Sopita de naranja y lima con sorbete de limón*

\*\*\*

Melós de vedella  
amb escabetx de regalessia i múrgoles  
*Meloso de ternera  
en escabeche de regaliz y múrgolas*

\*\*\*

Pastís de noces

\*\*\*

Vi blanc D.O. Conca de Barberà  
Vi negre D.O. Conca de Barberà  
Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Minutes personalitzades i decoració floral  
*Minutas personalizadas y decoración floral*

Preu: 81,95.- € + 7 % d'IVA

# Menú 4

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa  
*Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa*

\*\*\*

Amanida tèbia de llamàntol amb la seva vinagreta,  
pernilet d'ànec i foie  
*Ensalada tibia de bogavante con su vinagreta,  
jamoncito de pato y foie*

\*\*\*

Microfruites, sopa de prèsssec i gelat de mango  
*Microfrutas, sopa de melocotón y helado de mango*

\*\*\*

Cabrit cuinat a la cullera  
amb poma Reineta i pinyons garapinyats  
*Cabrillo cocinado a la cuchara  
con manzana Reineta y piñones garapiñados*

\*\*\*

Pastís de noces

\*\*\*

Vi blanc D.O. Conca de Barberà  
Vi negre D.O. Conca de Barberà  
Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Minutes personalitzades i decoració floral  
*Minutas personalizadas y decoración floral*

Preu: 91,75.- € + 7 % d'IVA

# Menú 5

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa  
*Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa*

\*\*\*

Freginada de peix i marisc a l'all i vinagre  
(½ Llamàntol, rap, lluç i 4 llagostins)  
*Fritada de pescado y marisco al ajo y vinagre*  
(½ Bogavante, rape, merluza y 4 langostinos)

\*\*\*

Sorbet de gaipirinha  
*Sorbete de gaipirinha*

\*\*\*

Espatlla de xai al forn  
amb patata i ceba en confit a les herbes del bosc  
*Paletilla de cordero al horno*  
*con patata y cebolla en confit a las hiervas del bosque*

\*\*\*

Pastís de noces

\*\*\*

Vi blanc D.O. Conca de Barberà  
Vi negre D.O. Conca de Barberà  
Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Minutes personalitzades i decoració floral  
*Minutas personalizadas y decoración floral*

Preu: 88,75.- € + 7 % d'IVA

# Menú 6

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa  
*Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa*

\*\*\*

Llamàntol a la planxa  
amb oli d'all i vinagre de poma àcida  
*Bogavante a la plancha*  
*con aceite de ajo y vinagre de manzana ácida*

\*\*\*

Gin tònic de Hendrick's amb el seu cogombre  
*Gin tónico de Hendrick's con su pepino*

\*\*\*

Presa ibèrica  
amb bolets dels boscos de Prades  
*Presa ibérica*  
*con setas de los bosques de Prades*

\*\*\*

Pastís de noces

\*\*\*

Vi blanc D.O. Conca de Barberà  
Vi negre D.O. Conca de Barberà  
Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Minutes personalitzades i decoració floral  
*Minutas personalizadas y decoración floral*

Preu: 83,30.- € + 7 % d'IVA



# Menú 7

Les nostres tapetes, bogeries i la barbacoa  
*Nuestras tapitas, locuras y la barbacoa*

\*\*\*

Entremès fred de marisc  
(1/2 Llamàntol, 1 escamarlà, 2 gambes, 3 llagostins, 1  
nècora, cargols de mar, musclos, cloïsses i navalles)  
Entremés frío de marisco  
(1/2 Bogavante, 1 cigala, 2 gambas, 3 langostinos, 1 nécora,  
caracoles de mar, mejillones, almejas y navajas)

\*\*\*

Sorbet de mandarina al perfum de menta  
*Sorbet de mandarina al perfume de menta*

\*\*\*

Codillo en confit i prunes  
amb reducció Syrah i festucs  
*Codillo en confit y ciruelas  
con reducción de Syrah y pistachos*

\*\*\*

Pastís de noces

\*\*\*

Vi blanc D.O. Conca de Barberà  
Vi negre D.O. Conca de Barberà  
Cava Codorníu 1551 B.N o Aria de Segura Viudas

Cafè i licors

Minutes personalitzades i decoració floral  
*Minutas personalizadas y decoración floral*

Preu: 100,80.- € + 7 % d'IVA

## Condicions generals dels menús de noces

### 1.- Menús

**1.1.-** Tots els menús anteriors són orientatius, es poden fer els canvis que es creguin convenients i combinar diferents menús.

**1.2.-** Es realitzarà una prova de noces, on es provarà una selecció dels plats dels menús. En aquesta prova es confeccionarà el menú definitiu. Els nuvis estan convidats i els acompanyants es comptabilitzaran el dia del banquet al preu acordat.

Exemple: Prova de Noces: 2 nuvis + 4 pares

En unes noces de 100 comensals: Factura de 104 comensals

**1.3.-** Per als nens (menys de 12 anys) aconsellem:

Aperitiu del Molí  
Macarrons, canelons o spaguettis  
Pollastre arrebossat amb patates  
Gelats i refrescs

El preu serà la meitat d'un menú d'adult.

**1.4.-** En tots els menús es pot incloure, si ho desitgen, el següent:

- Tulipa de gelat al gust (50 varietats)	3,90 €
- Assortiment de fruita cru	4,75 €
- Ressopó de varis estils (dolç, salat, combinat)	S/M

**1.5.-** Els licors que inclouen els menús són de gamma mitjana: Brandi, Anís, Cointreau, Aromes de Montserrat, Estomacals, Licors de Fruites tradicionals, Whisky, Baileys, Combinats. Per la barra lliure s'aconsella fixar un import límit, un cop s'hi arribi s'avisarà als nuvis per tal que decideixin si volen ampliar-la barra lliure o bé volen parar-la. Es comptabilitzarà a raó de 4,50 € la copa. Aquest preu es mantindrà fins que els nuvis decideixin que es pari la barra lliure.

**2.- El preu del menú inclou:**

**2.1.- Per a banquets de 125 comensals o més**

- Espectacular presentació del pastís
  - Gran regal sorpresa perquè recordeu per sempre aquest dia tant especial,
  - o bé espectacle d'animació per grans i petits.
  - o bé servei d'autobús perquè els convidats puguin gaudir de la vostra festa sense problemes

**2.2.- Per a banquets de 124 comensals o menys**

	<b>Suplement de 90 a 124 comensals</b>	<b>Suplement menys de 90 comensals</b>
Regal Sorpresa o bé animació o bé servei d'autobús	95,00 €	160,00 €

**3.-** Com a organista recomanem al genial Jesús Pastor, que us amenitzarà tot el banquet, presentarà els plats, col·laborarà en l'entrega de detalls (nuvis, toia, etc) i us farà ballar fins que vosaltres vulgueu, ja que ***no hi ha límit horari per deixar el menjador.***

El preu de l'organista Jesús Pastor és de 450,00 € per les dues primeres hores d'actuació i es veurà incrementat en 60,00 € per cada hora o fracció a partir de la segona hora d'actuació. A part s'hauran de pagar 60.00 € en concepte de drets d'autor, la resta de drets d'autor la pagarà l'organista i el restaurant.

**4.-** Disposem d'animació infantil amb monitores que els acompanyaran als nens a l'hora de menjar i després els faran jocs variats amb confetti, globus, música, etc... a una altra sala.

**5.-** Els banquets de nit s'hauran d'acabar per normativa municipal a les 2:30 H de la matinada. Si desitgen allargar l'horari no hi ha cap problema, podem demanar un permís extraordinari. Allargar l'horari tindrà un cost de 90,00.- €.

**6.-** El N° de comensals exactes s'han de confirmar un dia abans del banquet (sempre que es tracti d'un màxim de 2, si són més la data de confirmació serà de 3 dies abans) i la xifra acordada l'esmentat dia serà el mínim a facturar, junt amb els comensals de la prova de noces.

**7.-** El banquet s'ha de confirmar com a màxim dos mesos després de la primera visita, sinó ens reservem el dret de donar la seva fitxa de baixa deixant el dia lliure.

**8.-** Al confirmar el menú s'haurà d'abonar l'import de 600,00 € en concepte de paga i senyal, no recuperables en el cas que no es realitzi el banquet.

## Condiciones generales de los menús de Boda

### 1.- Menús

**1.1.-** Todos los menús anteriores son orientativos, se pueden hacer los cambios que se crean convenientes y combinar diferentes menús.

**1.2.-** Se realizará una prueba de boda, en la que se probará una selección de los platos de los menús. En esta prueba se confeccionará el menú definitivo. Los novios están invitados y los acompañantes se contabilizarán el día del banquete al precio acordado.

Ejemplo: Prueba de Boda: 2 novios + 4 padres  
En una boda de 100 comensales: Factura de 104 comensales

**1.3.-** Para los niños (menos de 12 años) aconsejamos:

Aperitivo del Molí  
Macarrones, canalones o spaguettis  
Pollo rebozado con patatas  
Helados y refrescos

El precio será la mitad de un menú de adulto.

**1.4.-** En todos los menús se puede incluir, si lo desean, lo siguiente:

- Tulipa de helado al gusto (50 variedades)	3,90 €
- Surtido de fruta Cruu	4,75 €
- Tentenpié de varios estilos (dulce, salado, combinado)	S/M

**1.5.-** Los licores que incluyen los menús son de gamma media: Brandy, Anís, Cointreau, Aromas de Montserrat, Estomacales, Licores de Frutas tradicionales, Whisky, Baileys, Combinados. Para la barra libre se aconseja fijar un importe límite, una vez se llegue se avisará a los novios para que decidan si quieren ampliar la barra libre o prefieren pararla. Se contabilizará a razón de 4,50 € la copa. Este precio se mantendrá hasta que los novios decidan que se pare la barra libre.

**2.- El precio del menú incluye:**

- 2.1.-** Para banquetes de 125 comensales o más
- Espectacular presentación de la tarta nupcial
  - Gran regalo sorpresa para que recordéis para siempre este día o Espectáculo de animación para grandes y pequeños.
  - Servicio de autobús para que los invitados puedan disfrutar de vuestra fiesta sin problemas.

**2.2.-** Para banquetes de 124 comensales o menos.

	<b>Suplemento de 90 a 124 comensales</b>	<b>Suplemento menos de 90 comensales</b>
Regalo Sorpresa o animación o servicio de autobús	95,00 €	160,00 €

**3.-** Como a organista recomendamos al genial Jesús Pastor, que os amenizará todo el banquete, presentará los platos, colaborará en la entrega de detalles (novios, ramo de novia, etc) y os hará bailar hasta que vosotros queráis, ya que ***no hay límite horario para dejar el comedor.***

El precio del organista Jesús Pastor es de 450,00 € para las dos primeras horas de actuación y se verá incrementado en 60,00 € para cada hora o fracción a partir de la segunda hora de actuación. A parte se deberán pagar 60.00 € en concepto de derechos de autor, el resto de derechos de autor la pagará el organista y el restaurante.

**4.-** Disponemos de animación infantil con monitores que acompañarán a los niños a la hora de comer y después les harán juegos variados con confeti, globos, música, etc... en otra sala.

**5.-** Los banquetes de noche deberán finalizar, por normativa municipal a las 2:30 H de la madrugada. Si desean alargar el horario no hay problema, podemos pedir un permiso extraordinario. Alargar el horario tendrá un coste de 90,00.- €.

**6.-** El N° de comensales exactos se han de confirmar un día antes del banquete (siempre que se trate de un máximo de 2, si son más la fecha de confirmación será de 3 días antes) y la cifra acordada ese día será el mínimo a facturar, junto con los comensales de la prueba de boda.

**7.-** El banquete se ha de confirmar como a máximo dos meses después de la primera visita, si no nos reservamos el derecho de dar su ficha de baja dejando el día libre.

**8.-** Al confirmar el menú se deberá abonar el importe de 600,00 € en concepto de paga y señal, no recuperables en el caso que no se realice el banquete.