

---

## Dossier

### PAUSA DEL CAFÈ

Durada: 40 minuts

Inclòs el muntatge i desmuntatge, no el servei

Preu horari servei: 20,00€ hora/personal

Fora d'horari: 23,00€ hora/personal

#### OPCIÓ 1

##### **Salat**

Mollete de Pernil Ibèric

Pa de Sègol amb Espinacs i Tomàquet

##### **Dolç**

Croissant de Mantega

Milfulles de poma

Fruita Natural amb Cruixent de logurt

Café Candelas Eco amb Llet de Civada i Soja,

Té i Infusions

Suc de Taronja Natural

Aigua Mineral

Preu per persona 20,00€

---

OPCIÓ 2

**Salat**

Bikini trufat amb Llom Ibèric  
Focaccia vegetal

**Dolç**

Plum Cake de canella  
Galletes de xocolata i Avellana  
Cannoli farcit de Festuc

Fruita Natural amb Cruixent de logurt

Café Candelas Eco amb Llet de Civada i Soja,  
Té i Infusions  
Suc de Fruita Natural  
Aigua Mineral

Preu per persona 25,00€

---

## MENÚ DE TREBALL

Durada: 1 hora i 40 minuts  
Inclòs el muntatge i desmuntatge, no el servei  
Preu horari servei: 25,00€ hora/personal  
Fora d'horari: 27,00€ hora/personal

### OPCIÓ 1

#### ***A Taula... Entremesos a Escollir***

Crema de Lenties de la "Armuña", amb ceps saltejats  
i cruixent de Xirivia  
Amanida d'Espinacs pollastre de corral a B.T, api, dàtils,  
nous, parmesà amb vinagreta de nabius  
Raviolis farcits d'Espinacs i Formatge Ricotta en salsa Alfredo

#### ***Opcional***

Arroz melós de Confit d'Ànec, ceps i Foie

#### ***A Taula... Plat Principal a Escollir***

Llobarro a la planxa amb verdures al vapor i salsa de pebrots de piquillo  
Corbina a B.T. amb salsa "Beurre Blanc" i verdures saltejades  
Melós de Vedella de Ramaders d'Andorra amb Bolets glacejades

#### ***A Taula... Dolç a Escollir***

Milfulles de Maduixa i Xocolata  
Cremós de Mascarpone gelat de Xocolata Blanc  
Tatin de Pera i crema anglesa  
Fruita de temporada Tallada i preparada

Celler: Refrigeris, Aigua amb i sense Gas. Café

Preu per persona 50,00€

---

OPCIÓ 2

***A Taula... Entremesos a Escollir***

Petxines de pelegrí saltejades amb salsa de Tamarinde,  
cremós de moniato i espàrrecs  
Pop a la mostassa amb Cremós de Trumfes i vinagreta de romaní  
Pasta Fresca amb Gambes vermelles marinades en sèsam i mel

***Opcional***

Arròs sec de Costella de Vedella "dels Ramaders  
d'Andorra" amb emulsió de cibulet

***A Taula... Plat Principal a Escollir***

Bacallà "Black" confitat acompanyat d'Escalivada  
i tomàquet confitat amb salsa de safra  
Turbot a B.T amb verdures baby  
Xai amb foie acompanyat de milfulles de trumfes,  
reducció de Bourbon i romaní  
Filet de Vedella de Ramaders d'Andorra a la Wellington  
amb salsa de Pèsols, espàrrecs i Trumfes

***A Taula... Dolç a Escollir***

Merenga cruixent, farcit de crema Andorrana  
Cremós de Xocolata i gelat de llet d'ovella fumada  
Apple Pie amb gelat de mel  
Fruita de temporada tallada i preparada

Celler: Refrigeris, Aigua amb i sense Gas. Café

Preu per persona 55,00€

---

OPCIÓ 3

***A Taula... Entremesos a Escollir***

Múrgoles Farcides foie  
Amanida de King Crab  
Crema de ceps amb encenalls de Pernil Ibèric "Joselito" i cruixent de Trufes  
Burrata trufada amb tartar de remolatxa en oli de Safrà

***Opcional***

Arròs de Calamars i Carrabiners amb Wakame i Padano

***A Taula... Plat Principal a Escollir***

Suquet de Rap i Llamàntol amb trufes i espàrrecs  
Tonyina Balfego a la planxa amb salsa Miso i verdures al vapor  
Magret d'ànec a la Taronja amb arròs salvatge i pèsols  
Filet de Bou al Sarmiento de vinya amb trufes i espàrrecs

***A Taula... Dolç a Escollir***

Nostre Arròs amb Llet  
Pastis de Formatge de la vinya  
Plàtan de Xocolata farcit de cremós de blat de moro i canella  
Fruita de temporada Tallada i preparada

Celler: Refrigeris, Aigua amb i sense Gas. Café

Preu per persona 60,00€

---

## APERITIUS

Durada: 40 minuts  
Inclòs el muntatge i desmuntatge, no el servei  
Preu horari servei: 25,00€ hora/personal  
Fora d'horari: 27,00€ hora/personal

### OPCIÓ 1

*Cava Brut, Cervesa, Aigua Mineral*

#### Salat

Rosca de Formatge de "Casa Raubert" amb cruixent de galeta  
i emulsió de tomàquet de la "Casa Gendret"  
Bombó de foie amb ametlles i or de 14 k  
Croqueta casolana de pollastre de corral

#### Dolç

Apple Pie amb salsa anglesa

Preu per persona 18,00€

### OPCIÓ 2

*Cava Brut, Cervesa, Aigua Mineral*

#### Salat

Oliva esfèrica  
Cremós de foie amb compota de poma  
Croqueta Casolana de Carn d'Olla  
Gyoza de verdures amb salsa de soja  
Gambes tempura amb salsa Hoisin

#### Dolç

Tòfona Xocolata  
Pastís de Formatge amb Essència de "Mel Autèntic"

Preu per persona 20,00€

---

OPCIÓ 3

*Cava Brut, Cervesa, Aigua Mineral,  
Vi Negre DO Costers del Segre*

**Salat**

Milfulles de poma caramel litzada amb Foie

Croqueta de pernil ibèric

Brou de miso amb teula de tofu i Cep

Hot dog de botifarra de cal Jordi i ceba caramel litzada

Samosa de verdures amb salsa sweet chilli

Llauna de caneló d'espínacs i formatge de Casa Raubert  
amb beixamel trufada

Pita Farcit de carn al pastor con emulsió de pinya a la brasa

**Dolç**

Roca de Xocland i ametlla

Cucurull farcit de coco i maduixes

Preu per persona 26,00€

---

## CÓCTEL

Durada: 1 hora

Inclòs el muntatge i desmuntatge no el servei

Preu Horari servei : 25,00€ hora/personal

Fora d'horari: 27,00€ hora/personal

### OPCIÓ 1

(1 mostrador + 5 aperitius de pase + 2 postres)

*Cava Brut, Cervesa, Aigua Mineral,  
Refrigeris, Vi Negre DO Costers del Segre*

#### **Mostrador d'Embotits de "Cal Jordi"**

· Donja, Bull de Llengua, Bringuera, Secallona, Llonganissa amb  
Varietats de Pans "d'Espícula"

Cucurull de Steak Tartar i punts de mostassa  
Croquetes casolanes de Pernil Ibèric de Gla  
Broqueta de gamba amb salsa de poma rostida  
Pita farcit de pollastre al Pastor amb emulsió de pinya al Jospèr  
Burrito de chili i carn amb guacamole

Broqueta de fruita Natural  
Nostre Pastis de Formatge amb essència de Mel

Preu per persona 28,00€



---

OPCIÓ 2

(1 mostrador + 6 aperitius de pase + 2 postres)

*Cava Brut, Cervesa, Aigua Mineral,  
Refrigeris, Vi Negre DO Costers del Segre*

**Mostrador de Formatges de "Pirineus"**

Formatge Cadí, Raubert, El Batell amb Varietats de Pans "d'Espícula"

Bombó de foie amb or 14 k  
Amanida Caèsar i anxoves  
Croquetes de Cua de Bou  
Trita de patata amb cruixent de ceba  
Burger amb sobrassada i ceba caramel·litzada  
Caneló de carn de vedella del Ramaders d'Andorra beixamel trufada

Broqueta de fruita Natural  
Crema Andorrana amb Ratassia

Preu per persona 33,00€

---

OPCIÓ GREAT HITS

(2 mostrador + 8 aperitius de pase + 2 postres)

*Cava Brut, Cervesa, Aigua Mineral,  
Refrigeris, Vi Negre DO Costers del Segre*

**Mostrador de Pernil Ibèric**

amb Varietats de Pans "d'Espícula"

**Mostrador de shots Cream**

*crema de carbassa i cruixent de Pernil ibèric  
crema de pèsols i cruixent de trufes i trufa  
crema de ceps i amb Pa "d'Espícula"*

Oliva esfèrica

Bombó de foie amb or 14 k

Tàrtar de Tonyina amb salsa dolça de blat de moro

Croquetes casolanes de cua de bou

Bunyol de Bacallà amb allioli de mel

Brioche savarín de Llamàntol i maionesa d'espècies

Yakitori de pollo amb salsa Teriyaki

Bao farcit de xai amb emulsió de Chipotle i remolatxa

Broqueta de fruita natural

Cucurull farcit de cremós de Xocolata i escuma de formatge del Cadí

Preu per persona 42,00€

---

OPCIÓ KM.0

*Cava Brut, Cervesa And, Aigua Mineral,  
Refrigeris, Vi Negre DO Costers del Segre*

**Mostrador de Formatges de "Pirineus"**

Formatge de casa Raubert i El Batell amb Varietats de Pans "d'Espícula"

**Mostrador d'Embotits de "Cal Jordi"**

Donja, Bull de Llengua, Secallona, Llonganissa amb Varietats de Pans  
"d'Espícula"

Steak tartar de filet de "Ramaders" amb perles de mostassa  
Croquetes d'embotits de "Els caubells" amb emulsió d'estragó  
Pita farcit de xai i remolatxa amb emulsió de cibulet  
Vedella de "Ramaders" amb punts de mole i coriandre  
Broqueta de botifarra de casa cal Jordi amb maionesa Chipotle  
Arròs cremós de Costella "dels Ramaders d'Andorra"

Broqueta de fruita natural  
Mouse de Fruits vermells de casa Gendret  
bombo cremós de Xocland

Preu per persona 42,00€

Opc.Casus belli 9,00€ p/p

Opc.902 DC 9,00€ p/p