

## MENU EVENTO

Embutidos ibéricos y chapata con tomate  
Embotis ibèrics i xapata amb tomàquet

Tosta de salmón con guarnición  
Torrada de salmó amb guarnició

Montadito de atún en escabeche y pimiento  
Llesqueta de tonyina escabetxada i pebrot

Surtido de quesos con tostas  
Assortit de formatges amb torrades

Pimientos de Padrón con sal Maldon  
Pebrots de Padrón amb sal Maldon

Croquetas caseras  
Croquetes casolanes

Buñuelos de bacalao  
Bunyols de bacallà

Mejillones a la marinera con Pernod  
Musclos a la marinera amb Pernod

---

### PRINCIPAL

(uno a elegir / un a escollir)

Suprema de corvina con ajos tiernos y salteado de verduritas al ajillo  
Suprema de corbina amb alls tendres i saltejat de verduretes a l'allet

o

Entrecot de ajojo con salsa de foie y gratén de patatas  
Entrecot d'anoll amb salsa de foie i graten de patates

---

### POSTRES

Pastel de celebración  
Pastís de celebració

Aguas minerales, refrescos, cervezas, cafés y chupito  
Aigües minerals, cafès e infusions

## BODEGA / CELLER

Vino blanco / Vi blanc Viña Sol Torres (D.O. Penedés)

Vino tinto / Vi negre Ibérico Crianza (D.O. Rioja)

Cava Grivà Brut Nature

40.00 iva incluido  
por persona / per persona