



MENÚ 1

PARA COMPARTIR...

Pan de cristal tostado con tomate 🌿

Ensalada de tomates del Baix Llobregat con vinagreta de miel y mostaza 🍷 🌿

Croquetas de arroz negro 🌿 🍷 🌿 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿

Fritura de pescado del Mediterráneo 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿

Mejillones de roca a la marinera 🌿 🍷 🍷 🌿 🍷 🌿

Tallarinas a la plancha 🍷

2º PLATO A ELEGIR ENTRE...

Secreto Ibérico Joselito , jugo de rustido y verduras 🌿 🍷 🌿

Lubina a la brasa con refrito de ajo y guindilla 🍷 🌿

Arroces (Marinera, Negro o Fideuá) 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿

POSTRE A ELEGIR ENTRE...

Lemon pie con ganache de limón y helado de almendra cruda

Tatín de manzana, crujiente de hojaldre y helado de mantequilla tostada

Helados y sorbetes hechos en casa

VINOS (1 BOTELLA CADA 3 COMENSALES)

Vino Verdejo Trenzones

Vino Rioja Finca IO Crianza

Vino Ribera Portia barrica

EL CAFÉ Y EL I.V.A. INCLUIDOS

CONFIRMAR ELECCIÓN 2º PLATO 48 HORAS ANTES DEL EVENTO

38.50 €

🌿 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿 🍷 🌿

Apio Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Pescados Sulfitos

MENU 2

PARA COMPARTIR...

Pan de cristal tostado con tomate 🌾

Calamar de playa en tempura con mahonesa de tinta 🌾 🥚 🍤

Huevos rotos con jamón JOSELITO / Broken eggs with JOSELITO ham 🌾 🥚

Gyozas de gamba roja y pancita ibérica a baja temperatura (2 piezas por persona) / Red shrimp and Iberian pancake gyozas at low temperature (2 pieces per person)



Croquetas de jamón ibérico Joselito / Joselito Iberian ham croquettes 🌾 🥚 🍷

Tallarinas a la plancha 🍤

2º PLATO A ELEGIR ENTRE...

Tronco de rape a la brasa, jugo de rustido, calamar y cremoso de calçots 🍷 🌾 🥚 🐟

Pescado del día a la brasa con panadera 🐟

Entrecote de Rubia Gallega a la brasa con wok de verduras 🌾 🌾

Arroces (Parellada , Negro o Fideuá) 🌾 🍷 🌾 🍤 🐟 🍷



POSTRE A ELEGIR ENTRE...

Café, chocolate y whisky 🍷 🍷 🥚 🍷 🍷

Tatín de manzana, crujiente de hojaldre y helado de mantequilla tostada 🍷 🍷 🌾 🥚 🍷 🍷

Helados y sorbetes hechos en casa 🍷 🍷 🌾 🥚 🍷 🍷

VINOS (1 botella cada 3 comensales)

Vino Blanco Penedés Jean Leon 3055 / Penedés Jean Leon 3055 White Wine

Vino Rioja Campillo Crianza / Rioja Campillo Crianza wine

Vino Tinto Ribera Tres Pueblos Crianza / Red Wine Ribera Tres Pueblos Crianza

EL CAFÉ Y EL I.V.A. INCLUIDOS / THE COFFEE AND THE I.V.A. INCLUDED

CONFIRMAR ELECCIÓN 2º PLATO 48 HORAS ANTES DEL EVENTO

48.50 €

MENU 3

PARA COMPARTIR...

Pan de cristal tostado con tomate 🌾

Tallarinas a la plancha 🍝

Anchoas " SAN FILIPPO" , tostada de pan con tomate Raff (unidad) 🌾 🌾 🐟 🌿

Coca de foie micuit con texturas de manzana verde 🍏 🌾 🌾 🥚 🍷 🌿

Mejillón Buxot con salsa marinera 🍷 🌿 🌾 🍝 🐟 🌿

Tartar de atún Blue Finn Balfegó con guacamole y lemongrass 🌾 🍷 🍷 🐟 🌿 🍷 🍷

Jamón "Joselito"

2º PLATO A ELEGIR ENTRE...

xup xup de rodaballo, alcachofas y almeja de carril 🍏 🌾 🍝 🐟 🌿

Merluza palangre, jugo de chorizo ibérico, patata y croissant a la brasa 🌾 🍷 🐟 🌿

Solomillo a la brasa con foie y trufa 🍏 🌾

Arroz al gusto (Cualquier arroz de la carta) 🍏 🌿 🌾 🍝 🐟 🌿

POSTRE A ELEGIR ENTRE...

Coulant de chocolate con helado de vainilla (10 min.)

Tatín de manzana, crujiente de hojaldre y helado de mantequilla tostada 🍏 🌾 🌾 🥚 🍷 🌿

Pastel de queso camembert, miel y membrillo

Helados y sorbetes hechos en casa 🍏 🌾 🌾 🥚 🍷 🌿

VINOS (1 botella cada 3 comensales)

Vino blanco Verdejo José Pariente

Vino Tinto Rioja Crianza Ramon Bilbao Ed. Limitada

Vino Ribera Crianza Conde de San Cristobal

EL CAFÉ Y EL I.V.A. INCLUIDOS

CONFIRMAR ELECCIÓN 2º PLATO 48 HORAS ANTES DEL EVENTO

65.90 €