

CLUB PLAYAFELS

OPCIÓN 1

APERITIVOS

La Gilda de Gargantúa
Chips vegetales
Croquetas de boletus trufadas

PARA COMPARTIR

Tartar de salmón y aguacate con lima, yuzu y huevas de trucha
Brioche de ensaladilla rusa de ventresca y olivas (Mayonesa de lima)
Las bravas de Embarcadero® (Salsa picante y ajo negro)
Gyozas de pollo caramelizadas con yondu (Salsa teriyaki)
Brocheta de pollo especiado, raz el hanout y limón (Salsa tzatziki)
Pan con tomate

TERMINAMOS CON

Arroz Perelada (sepia, pollo y rape)

Y DE POSTRE

Coulant de chocolate

BODEGA

*2 consumiciones por persona o 1 botella de vino cada 4 comensales

Agua / refrescos / cerveza / café / infusiones

Perelada Blue festival (D.O. Cava)

Magnetic blanc (D.O. Catalunya)

Magnetic tinto (D.O. Catalunya)

43,64€ + 10% IVA

*Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

Todos los menús podrán ser servido en formato “finger food” o en raciones para compartir en mesa.

CLUB PLAYAFELS

OPCIÓN 2

APERITIVOS

La Gilda de Gargantúa
Chips vegetales
Croquetas de jamón ibérico

PARA COMPARTIR

Tartar de gamba blanca de Huelva con gazpachuelo de rábano picante
Brioche de ensaladilla rusa de aguacate y pollo (salsa de albahaca)
Berenjenas crujiente y miel de lavanda (crema de queso fresco)
Gyozas de verduras (salsa agripicante)
Brocheta de langostinos crujientes (Mayonesa al curry)
Pan con tomate

TERMINAMOS CON

Brocheta de Rape con salsa bearnesa y yuzu

Y DE POSTRE

Tarta de queso

BODEGA

*2 consumiciones por persona o 1 botella de vino cada 4 comensales

Agua / refrescos / cerveza / café / infusiones

Perelada Blue festival (D.O. Cava)

Magnetic blanc (D.O. Catalunya)

Magnetic tinto (D.O. Catalunya)

43,64€ + 10% IVA

*Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

Todos los menús podrán ser servido en formato “finger food” o en raciones para compartir en mesa.

CLUB PLAYAFELS

OPCIÓN 3

APERITIVOS

La Gilda de Gargantúa

Chips vegetales

Croquetas de chuletón

PARA COMPARTIR

Tartar de atún con soja y wakame

Brioche de steak tartar (salsa de mostaza)

Fingers de calabacín crujientes (hummus ahumado)

Gyozas de marisco (vinagreta de sésamo y soja)

Brochetas de rape a la brasa (pesto genovés)

Pan con tomate

TERMINAMOS CON

Brocheta de Pincho moruno de cordero con cítricos y especias

Y DE POSTRE

Choco Dubái

BODEGA

*2 consumiciones por persona o 1 botella de vino cada 4 comensales

Agua / refrescos / cerveza / café / infusiones

Perelada Blue festival (D.O. Cava)

Magnetic blanc (D.O. Catalunya)

Magnetic tinto (D.O. Catalunya)

43,64€ + 10% IVA

*Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.

Todos los menús podrán ser servido en formato “finger food” o en raciones para compartir en mesa.

CONFECCIONA TU MENÚ

CLUB PLAYAFELS

La Gilda de Gargantúa
Chips vegetales
Berenjenas crujiente y miel de lavanda
Fingers de calabacín crujientes
Las bravas de Embarcadero®
Alcachofas crujientes y flor de sal
Croquetas de boletus trufadas
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de chuletón
Tartar de salmón y aguacate con lima, yuzu y huevas de trucha
Tartar de gamba blanca de Huelva con gazpachuelo de rábano picante
Tartar de atún con soja y wakame
Brioche de ensaladilla rusa de ventresca y olivas
Brioche de ensaladilla rusa de aguacate y pollo
Brioche de steak tartar
Gyozas de pollo caramelizadas con yondu
Gyozas de verduras
Gyozas de marisco
Brocheta de pollo especiado, raz el hanout y limón
Brocheta de langostinos crujientes
Brochetas de rape a la brasa
Arroz Perelada (sepia, pollo y rape)
Brocheta de Pincho moruno de cordero con cítricos y especias
Coulant de chocolate
Tarta de queso
Choco Dubái

SALSAS

CLUB PLAYAFELS

Mayonesa de lima
Salsa picante y ajo negro
Salsa teriyaki
Salsa tzatziki
Salsa de albahaca
Crema de queso fresco
Salsa agri-picante
Mayonesa al curry
Salsa de mostaza
Hummus ahumado
Vinagreta de sésamo y soja
Pesto genovés