

# Menús Convención

Le presentamos nuestras propuestas para **que elijan un primero, un segundo y un postre para todo el grupo el mismo**, creando los menús a su gusto.

## ENTRANTES

Ensalada Capressa con Mozzarella y Anchoas  
Salpicón de Pulpo y Langostinos  
Ensalada de Tomate Raf Cebolla y Ventresca de Bonito  
Ensalada Xatonada al Estilo del Garraf

Caldero de Arroz con Marisco  
Pennette Rigate con Tomate Concassé y Parmesano  
Tortellacci Negros Rellenos de Salmón  
Rissotto de Verduras con Salchichas y Parmesano  
Melón Caramelizado con Virutas de Foie  
Marmitako de Patatas y Atún a la Vizcaína  
Montadito de Tomate y Queso Fresco con Jamón de Bellota  
Guisantes con Ajos Tiernos, Cebolla Confitada y Calamarcitos

## SEGUNDOS PLATOS

Entrecote de Ternera Blanca a la Parrilla y Patatas Cerilla  
Solomillo de Ternera Asado a la Pimienta Negra  
Solomillo de Cerdo Ecológico a la Pimienta Verde  
Espaldita de Cordero Asada a la Antigua

Rodaballo a la Gallega  
Suprema de Merluza con Refrito de Puerros y Trigueros  
Sepia Estofada con Farcellets de Col  
Lubina a la Espalda con Salteado de Chipirones

Codillo de Cerdo Ecológico Confitado al Romero  
Montadito de Lomo con Serrano y Gruyere Fundido  
Ragoût de Ternera al Vino Tinto con Patatas Vapor  
Bocaditos de Pollo a la Salsa de Ceps con Arroz Pilaf

## POSTRES

Pastelito Cardinal con Chocolate Caliente  
Crema Catalana con Carquiñolis  
Mató de la Segarra con Miel  
Carpaccio de Piña y Helado de Coco  
Macedonia de Fruta  
Sorbete de Ciruelas al Armagnac  
Sorbete de Yogur y Frambuesa

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