



A partir 10 persones

Cal Menut . Rosa

973331243

calmenu1@gmail.com

## Menús per a grups

menú n°1

Aperitiu de benvinguda

4 primers plats a compartir cada 4 persones

- Pa de vidre amb escalivada formatge de cabra i pernil
- Calamars a la romana
- Risotto de bolets amb parmesà i oli de tòfona
- Navalles a baixa temperatura amb vinagreta de pinyons

Opcions de segon plat, a escollir

- Filet ibèric a la carbonara i oli de tòfona
- Premsat de corder a baixa temperatura i guarnició
- Lluç arrebossat amb panko, romesco i verduretes

Les postres

- Gelat de llima amb chartreuse
- Crema catalana
- Gelat de coco amb xocolata calenta
- Mel i mató amb nous del Pla d'Urgell

Aigües, vi DO Costers del Segre i cafès

Preu 47 €/pax

Podem personalitzar els menús

Els plats poden canviar depenent de la temporada o existències

El vi es compta a 1 ampolla per cada 3 persones, la resta es cobrarà a part

Licors no inclosos



## Menús per a grups

Cal Menut . Rosa

973331243

calmenu1@gmail.com

### menú nº2

Aperitius de benvinguda

Per picar

- Pa de vidre amb escalivada formatge de cabra i pernil
- Calamars a la romana
- Cassoleta de sèpia amb gambes a l'all
- Musclos a la llauna
- Navalles a baixa temperatura amb vinagreta de pinyons

Opcions de segon plat, a escollir

- Bacallà gratinat amb ceba i poma de Lleida
- Confit d'ànec amb peres al moscatell i oli de vainilla
- Entrecot de vedella a la brasa i guarnició

Les postres

- Gelat de coco amb xocolata calenta
- Gelat de llima amb chartreuse
- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
- Pinya natural amb crema d'anís caramel·litzada

Aigües, vi DO Costers del Segre i cafès

Preu 55 € /pax

Podem personalitzar els menús

Els plats poden canviar depenent de la temporada o existències

El vi es compta a 1 ampolla per cada 3 persones, la resta es cobrarà a part

Licors no inclosos