



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
- Musclos a la llauna i romesco

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 i verduretes

Les postres

- Gelat de llima amb chartreuse
- Espuma de xocolata blanca i fruits vermells
- Gelat de coco amb xocolata calenta
- Mel i mató amb nous del Pla d'Urgell

Aigües, vi DO Costers del Segre i cafès

Preu 43 €/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

- Cassoleta de sèpia amb gambes a l'all
- Pa de vidre amb escalivada formatge de cabra i pernil
- Assortit de croquetes (bacallà, gamba roja, pernil)
- Calamars a l'andalusa amb maionesa de mostassa
- Musclos a la llauna i romesco

Opcions de segon plat, a escollir

- Calamars nacional a la planxa amb juliana de pebrots i vinagreta de tinta
- Secret Ibèric a la taronja i guarnició
- Entrecot de vedella a la brasa i guarnició

Les postres

- Gelat de coco amb xocolata calenta
- Gelat de llima amb chartreuse
- Espuma de xocolata blanca amb fruits del bosc
- Músic mousse estic Cal Menut

Aigües, vi DO Costers del Segre i cafès

Preu 48 € /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