

Menú 1

Aperitiu Absis

Pa de coca amb embotits ibèrics
Salmó marinat amb cítrics, iogurt i anet
Llagostins amb fruits secs i enciams variats
Croquetes de rostit
Calamars a la romana casolans
Arròs amb gambetes

Plat principal a escollir entre:

Llom de bacallà amb patata i allioli suau de pimentó
Suprema de lluç amb crema de carbassó i verdures saltejades
Vedella rostida amb ratafia, pastanaga i cebetes
Secret de porc Duroc amb verdures a la brasa

Les postres a escollir entre:

Crema de caramel amb gelat de vainilla
Pastis Sacher amb sorbet de mora
Pastis de pastanaga amb gelat de canyella
Sorbets casolans

(possibilitat de substituir-les per pastís de celebració – taules completes suplement de 2,00€ per persona)

El Celler

Vi blanc i negre Mas Garbí DO Catalunya
Aigües i cafè

Preu: 28,50€

CONDICIONS PER TOTS ELS MENÚS DE L'ABSIS RESTAURANT.

Refrescos i licors varis no inclosos.

Aquests menús no son vàlids el dia 26 de desembre del 2018 i els die 1 i 6 de gener 2019

Els segons plats s'han de triar abans de l'àpat i les reserves s'han de confirmar 4 dies abans de l'àpat.

Els muntatges especials, taules imperials, taules rodones, estructures i decoracions no estan incloses, aquestes es pressupostaran i sempre es cobraran a part.

Totes les reserves es confirmaran amb una paga i senyal de 100€, que es retornarà en cas d'anul·lar la reserva si s'avisava amb un mínim de 4 dies, fora d'aquest termini l'import no es retornarà.

L'ús de la SALA ABSIS és d'un mínim de 14 persones, i la SALA BRIGIDA d'un mínim de 20 persones i un màxim de 30 persones.

Aquestes dues sales de la planta superior no tenen accés adaptat a persones amb mobilitat reduïda.

L'horari màxim de sortida dels grups, en dinar és a les 18:00 i en sopar a les 01:00. En cas de sopar a la terrassa, l'horari de sortida serà a les 00:00 de la nit per respectar el descans dels veïns.

Menú 2

Aperitiu Absis

Pa de coca amb embotits
Tàrtar de tonyina amb mango i alvocat
Crema de carbassó amb bacallà
Rosbif de magret d'ànec amb brots vegetals i reducció d'Oporto
Calamars a l'andalusa amb maionesa de cítrics
Arròs amb sèpia i ceps

Plat principal a escollir:

Salmó a la papillota de fonoll i verdures
Filet de rap amb tomàquet i olives negres
Entrecot de vedella i verdures a la brasa
Cuixa d'ànec confitada amb salsa de ratafia i pera

Les Postres a escollir entre:

Crema de maduixes amb recuit i mel

Xocolata, avellanes i carmel

Pastís coulant de xocolata negra

(possibilitat de substituir-les per pastís de celebració – taules completes suplement de 2,00€ per persona)

El Celler

Vi blanc i negre Soles i Salva DO Conca de Barbera

Aigües i cafè

Preu: 33,50€

CONDICIONS PER TOTS ELS MENÚS DE L'ABSIS RESTAURANT.

Refrescos i licors varis no inclosos.

Aquests menús no son vàlids el dia 26 de desembre del 2018 i els die 1 i 6 de gener 2019

Els segons plats s'han de triar abans de l'àpat i les reserves s'han de confirmar 4 dies abans de l'àpat.

Els muntatges especials, taules imperials, taules rodones, estructures i decoracions no estan incloses, aquestes es pressupostaran i sempre es cobraran a part.

Totes les reserves es confirmaran amb una paga i senyal de 100€, que es retornarà en cas d'anul·lar la reserva si s'avisava amb un mínim de 4 dies, fora d'aquest termini l'import no es retornarà.

L'ús de la SALA ABSIS és d'un mínim de 14 persones, i la SALA BRIGIDA d'un mínim de 20 persones i un màxim de 30 persones.

Aquestes dues sales de la planta superior no tenen accés adaptat a persones amb mobilitat reduïda.

L'horari màxim de sortida dels grups, en dinar és a les 18:00 i en sopar a les 01:00. En cas de sopar a la terrassa, l'horari de sortida serà a les 00:00 de la nit per respectar el descans dels veïns.

Menú 3
Sopar aperitiu

Aperitiu fred

Brandada de bacallà amb poma
Pastís de tonyina amb anxova de l'Escala
Crema de carbassa amb pernil d'ànec
Pa de nous i panses amb caneló de salmó fumat i formatge fresc
Tramessin d'avellana amb foie i poma

Aperitiu calent

Sobrassada amb ou de guatlla
Calamars a la romana amb maionesa de cítrics
Broqueta de patata farcida de ceba caramel·litzada i formatge de cabra
Mini hamburguesa amb ceba confitada
Croquetes de rostit
Risotto de bolets i botifarra
Caneló de rostit amb beixamel suau de bolets

Bufet

Assortit d'embotits amb coca sucada amb tomàquet (pernil, llom ibèric, xoriç, fuet i formatge)

Les postres

Pastís de celebració

Bufet de begudes

Aigües, refrescos i cerveses
Vi blanc i negre Soles i Salva DO Conca de Barberà
Cava Americano Mont Ferrant DO Cava

Cafè

PREU: 35,00€
CONDICIONS PER TOTS ELS MENÚS DE L'ABSIS RESTAURANT.

Refrescos i licors varis no inclosos.

Aquests menús no son vàlids el dia 26 de desembre del 2018 i els dies 1 i 6 de gener 2019

Els segons plats s'han de triar abans de l'àpat i les reserves s'han de confirmar 4 dies abans de l'àpat.

Els muntatges especials, taules imperials, taules rodones, estructures i decoracions no estan incloses, aquestes es pressupostaran i sempre es cobraran a part.

Totes les reserves es confirmaran amb una paga i senyal de 100€, que es retornarà en cas d'anul·lar la reserva si s'avisava amb un mínim de 4 dies, fora d'aquest termini l'import no es retornarà.

L'ús de la SALA ABSIS és d'un mínim de 14 persones, i la SALA BRIGIDA d'un mínim de 20 persones i un màxim de 30 persones.

Aquestes dues sales de la planta superior no tenen accés adaptat a persones amb mobilitat reduïda.

L'horari màxim de sortida dels grups, en dinar és a les 18:00 i en sopar a les 01:00. En cas de sopar a la terrassa, l'horari de sortida serà a les 00:00 de la nit per respectar el descans dels veïns.

MENÚ 4

Aperitius de benvinguda

Entrants

Tàrtar de tonyina amb alvocat i mango

Foie micuit amb melmelada de figues i pa de nous i panses

Coca de vidre amb pernil ibèric

Calamars a la romana amb salsa romesco

Ravioli de verdures amb tomàquet concasé confitat i pesto

Arròs cremós de botifarra i ceps

Plat principal a escollir entre:

Cua de rap amb verdures saltejades

Suprema de bacallà amb allioli de pimento

Cuixa d'ànec amb pera caramel·litzada i reducció de vi negre

Melós de vedella amb ceps

Postres a escollir entre:

Coulant calent de xocolata negra amb sorbet de mango

Crema de maduixes amb gelat de formatge fresc, recuit i mel

Sorbet de mandarina amb menta

Stone de xocolata i avellana

(possibilitat de substituir-les per pastís de celebració – taules completes suplement de 2,00€ per persona)

El Celler

Vi blanc i negre Soles i Salva DO Conca de Barberà

Aigües i cafè

Preu: 36,50€

CONDICIONS PER TOTS ELS MENÚS DE L'ABSIS RESTAURANT.

Refrescos i licors varis no inclosos.

Aquests menús no son vàlids el dia 26 de desembre del 2018 i els dies 1 i 6 de gener 2019

Els segons plats s'han de triar abans de l'àpat i les reserves s'han de confirmar 4 dies abans de l'àpat.

Els muntatges especials, taules imperials, taules rodones, estructures i decoracions no estan incloses, aquestes es pressupostaran i sempre es cobraran a part.

Totes les reserves es confirmaran amb una paga i senyal de 100€, que es retornarà en cas d'anul·lar la reserva si s'avisava amb un mínim de 4 dies, fora d'aquest termini l'import no es retornarà.

L'ús de la SALA ABSIS és d'un mínim de 14 persones, i la SALA BRIGIDA d'un mínim de 20 persones i un màxim de 30 persones.

Aquestes dues sales de la planta superior no tenen accés adaptat a persones amb mobilitat reduïda.

L'horari màxim de sortida dels grups, en dinar és a les 18:00 i en sopar a les 01:00. En cas de sopar a la terrassa, l'horari de sortida serà a les 00:00 de la nit per respectar el descans dels veïns.