CUINA CASOLANA

EL SET

2007

BRASA DE CARBO

Menús de grupo

Menú



Menús de grupo

Menú 1

Pica pica a compartir

Ensalada con queso de cabra caramelizado, frutos secos y vinagreta balsámica

Burrata con tomates cherry confitados, olivas kalamata, pistachos y crujiente de pan

Patatas bravas con allioli y nuestra salsa casera

Croqueta de pato confitado, manzana ácida y foie

Mejillones "Bouchot" al carbón con un toque de pimienta negra

Coca de Folgueroles tostada con tomate de colgar

Segundo plato a elegir

Paella campestre con butifarra de Calaf, boletus y panceta ibérica (mínimo 2 pers.)

Costillar de cerdo a baja temperatura acabado a la brasa con chimichurri

Pollito picantón asado en su jugo al horno de carbón

Suprema de salmón asado, salteado de trigueros y tomatitos y salsa de soja y miel

Postre a elegir

Xuxo de Can Castelló al toque de brasa, con helado de chocolate

Crema catalana con carquinyolis

Mató con miel y nueces

Sorbete de limón con ralladura de lima

Vino blanco o tinto y agua mineral

36€

IVA incluído

No están incluídos refrescos, cervezas, cafés ni licores.
Se deben confirmar los segundos platos seleccionados con una semana de antelación.
Para confirmar la reserva se deberá depositar una paga y señal de 5€ por comensal.
Los comensales anulados el mismo día del evento se cobrarán igualmente.
Los grupos no se cobran por separado.

Menús de grupo

Menú 2

Pica pica a compartir

Burrata con tomates cherry confitados, olivas kalamata, pistachos y crujiente de pan

Ensalada con langostinos crujientes, frutos secos y salsa de manzana y naranja

Croqueta de jamón ibérico

Patatas bravas con allioli y nuestra salsa casera

Salteado de ceps con jamón ibérico y huevo a baja temperatura

Mejillones "Bouchot" braseados al carbón con pimienta negra

Coca de Folgueroles tostada con tomate de colgar

Segundo plato a elegir

Paella marinera del senyoret con sepia y gambas (minimo 2 personas)

Meloso de ternera al vino tinto con patata panadera y trompetas negras

Muslo de pato confitado sobre parmentier de boniatos y reducción de naranja

Lomo de bacalao gratinado con allioli sobre crema de mariscos

Postre a elegir

Crêpe de Nutella con helado de vainilla y avellanas tostadas

Xuxo de Can Castelló al toque de brasa, con helado de chocolate

Sorbete de limón con ralladura de lima

Mató con miel y nueces

Vino blanco o tinto y agua mineral. | Copa de cava con los postres. | Café o infusión.

42€

IVA incluído

No están incluídos refrescos, cervezas, cafés ni licores.
Se deben confirmar los segundos platos seleccionados con una semana de antelación.
Para confirmar la reserva se deberá depositar una paga y señal de 5€ por comensal.
Los comensales anulados el mismo día del evento se cobrarán igualmente.
Los grupos no se cobran por separado.

Menús de grupo

Menú 3

Pica pica a compartir

Burrata con tomates cherry confitados, olivas kalamata, pistachos y crujiente de pan

Brochetas de langostino crujiente con mayonesa de sriracha

Torreznos confitados de cerdo Celta con allioli de romesco

Croqueta de jamón ibérico

Salteado de ceps con jamón ibérico y huevo a baja temperatura

Mejillones "Bouchot" braseados al carbón con pimienta negra

Coca de Folgueroles tostada con tomate de colgar

Segundo plato a elegir

Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas)

Gran canelón de pato confitado con trompetas y bechamel trufada

Entrecot de ternera ECO de la granja La Bassola, a la brasa

Tataki de atún rojo con vinagreta mediterránea

Postre a elegir

Crêpe de Nutella con helado de vainilla y avellanas tostadas

Nuestra torrija caramelizada, con helado de canela

Xuxo de Can Castelló al toque de brasa, con helado de chocolate

Sorbete de limón con ralladura de lima

Mató con miel y nueces

Vino blanco o tinto y agua mineral. | Copa de cava con los postres. | Café o infusión.

48€

IVA incluído

No están incluídos refrescos, cervezas, cafés ni licores.
Se deben confirmar los segundos platos seleccionados con una semana de antelación.
Para confirmar la reserva se deberá depositar una paga y señal de 5€ por comensal.
Los comensales anulados el mismo día del evento se cobrarán igualmente.
Los grupos no se cobran por separado.