



## ALMUERZOS DE TRABAJO

### **Menú de trabajo 1**

#### **Primero a escoger**

Parrillada de verduras de temporada con salsa de romesco casera  
Pasta de tinta de calamar y salmón con espinacas frescas salteadas y crema de leche

#### **Segundo a escoger**

Suprema de salmón con salteado de espinacas a la catalana y salsa de cava  
Carrillera de ternera al vino rancio y verduras torneadas

#### **Postre a escoger**

Tarta de queso con frutos rojos  
Yogur griego natural con texturas de frutos rojos

**Precio: 30,00€**

### **Menú de trabajo 3**

#### **Primero a escoger**

Crema de calabaza con cremoso de queso y sardina ahumada  
Pulpo con parmentier de patata y espinacas tiernas, muselina de ajo negro y AOVE

#### **Segundo a escoger**

Dorada a la espalda con patatas panaderas  
Rabo de buey sin trabajo a la garnacha, con puré de patata trufada

#### **Postre a escoger**

Tarta de zanahoria con helado de nata  
Coulant de chocolate negro con helado de fresas y albahaca

**Precio: 40,00€**

### **Menú de trabajo 2**

#### **Primero a escoger**

Crema fina de setas con nido de pasta Kataifi y gamba roja  
Canelón XL de pollo asado y salsa de foie

#### **Segundo a escoger**

Lubina al horno a la Donostiarra  
Terrina de cordero rellena de avellanas y setas con su salsa

#### **Postre a escoger**

Tatin de manzana con helado de turrón y reducción de café  
Helado de trufa con avellanas garrapiñadas

**Precio: 35,00€**

#### **Bebidas incluidas en todos los menús:**

Agua sin gas Font d'Or 50 CL Pet  
Agua con gas Vichy Catalan 50 CL Pet  
Refrescos Vichy Catalan  
Cerveza Estrella Galicia  
Zumos Naturales Lambda  
Vino de la casa DO Empordà - Blanco, rosado y tinto  
Cafés, tes y infusiones

*\*10% de IVA no incluido en los precios*