



# **MENÚS PER A GRUPS/EMPRESSES**

**Opcions amb aperitiu**



## MENÚ FONT DELS BULLIDORS

### Pica Pica a taula

Copa de cava de benvinguda + xips

Amanida Delicius

Pissarra d'embotits del país amb pa de pagès amb tomàquet

Pissarra de formatges amb melmelada de gerds i gíngebre

Croquetes del rostit de l'àvia

Pa de coca de Llagostera amb escalivada i anxoves de l'Escala

Arròs mar i muntanya o Fideuà

\*\*\*

Suprema de lluç a la planxa amb emulsió d'allets tendres

o

Melós Duroc a la Périgueux amb gratin de patata

\*\*\*

Pastís de celebració

o

Postres segons el xef

Celler: Aigües Vichy Catalan, Vi Blanc o Vi Negre i cafè

**PVP 32€ + IVA**

\* *Caldrà passar per avançat la quantitat de plats de carn i peix.*

[www.balneari.cat](http://www.balneari.cat)

[comercialbalneari1@vichycatalan.es](mailto:comercialbalneari1@vichycatalan.es)

Telf. 972 470 000



## MENÚ FONT XICA

### Pica Pica a taula

Copa de cava de benvinguda + xips

Amanida Delicius

Pissarra d'embotits del país amb pa de pagès amb tomàquet

Pissarra de formatges amb melmelada de gerds i gingebre

Croquetes del rostit de l'àvia

Pa de coca de Llagostera amb escalivada i anxoves de l'Escala

Salmó fumat a la casolà amb les seves torradetes

Gambes Kataifi amb salsa tàrtara

Arròs mar i muntanya o Fideuà

\*\*\*

Entrecot a la graella amb la seva guarnició

○

Bacallà gratinat amb muselina d'all i oli

\*\*\*

Pastís de celebració

○

Postres segons el xef

Celler: Aigües Vichy Catalan, Vi Blanc o Vi Negre i cafè

**PVP 36€ + IVA**

\* *Caldrà passar per avançat la quantitat de plats de carn i peix.*

[www.balneari.cat](http://www.balneari.cat)

[comercialbalneari1@vichycatalan.es](mailto:comercialbalneari1@vichycatalan.es)

Telf. 972 470 000



## MENÚ FONT DE CAN CALVET

### Pica - Pica al centre de taula

Copa de cava de benvinguda amb patates xips

Mini canelons de brandada de bacallà

Croquetes del rostit del la iaia

Tires de bacallà amb samfaina

Pissarra d'embotits del país amb pa amb tomàquet

Daus de Tataki de tonyina amb sèsam i reducció de soja

Gambes a la gavardina amb musselina de romesco

Daus de salmó marinat amb emulsió de mostassa i mel

Pop a la gallega amb escuma de patata

Emulsió de Foie gras d'ànec amb torrada de pa d'espècies i melmelada de ceba

### A escollir (màxim dues opcions)...

Mitjana de bou amb os a la graella al seu punt de sal Maldón amb patata al forn, espàrrecs de marges i pebrot del Piquillo

o

Suquet de Rap i mariscs del nostre Xef David Heras

### Per acabar...

Sorbet de fruita

\*\*\*

Pastís de celebració

o

Postres segons el xef

### Celler:

Aigua Font D'Or i Vichy Catalan

Vi Blanc amb D.O. Empordà

Vi Negre amb D.O. Empordà

Cava

Cafè

**PVP 48 € + IVA**

*\* Caldrà passar per avançat la quantitat de plats de carn i peix.*

[www.balneari.cat](http://www.balneari.cat)

[comercialbalneari1@vichycatalan.es](mailto:comercialbalneari1@vichycatalan.es)

Telf. 972 470 000



## MENÚ FONT DEL CANTI

### Pica - Pica al centre de taula

Copa de cava de benvinguda amb patates xips  
Mini canelons de bolets amb botifarra negra i formatge de cabra  
Croquetes del rostit i de pernil  
Daus de bacallà a la llauna  
Pissarra d'embotits del país amb pa amb tomàquet  
Pissarra de formatges del país amb melmelades de figues i taronja  
Gambes Kataïfi amb salsa Bearnaise  
Salmó fumat casolana amb degustació de pans  
Mini timbal de Tàrtara de Pop sobre patata  
Emulsió de Foie gras d'ànec amb torrada de pa de espècies i melmelada de ceba

### A escollir (màxim dues opcions)...

Filet de bou a la Rossini amb la seva faràndula de verdures  
al vapor i gratin Dauphinois  
○  
Trilogia de peixos de la Costa Brava  
(Orada, llobarro, corball, llagostins de Palamós i musclos de roca)  
a la planxa amb el seu punt de flor de sal i all i Julivert

### Per acabar...

Sorbet de fruita

\*\*\*

Pastís de celebració

○

Postres segons el xef

### Celler:

Aigua Font D'Or i Vichy Catalan  
Vi Blanc amb D.O. Empordà  
Vi Negre amb D.O. Empordà  
Cava  
Cafè

**PVP 54 € + IVA**

*\* Caldrà passar per avançat la quantitat de plats de carn i peix.*

[www.balneari.cat](http://www.balneari.cat)

[comercialbalneari1@vichycatalan.es](mailto:comercialbalneari1@vichycatalan.es)

Telf. 972 470 000