

Celebracions

MENÚ 1

"CROQUETÓN" DE PERNIL IBÈRIC  
CROSTINI DE SOBRASSADA, PINYONS I MEL  
SAMOSA DE CEBA CAMEL-LITZADA AMB AVELLANES

\*\*\*\*

TIMBAL DE SALMÓ MARINAT AMB ALVOCAT I BROTS VERDS

\*\*\*\*

CONFIT DE CUIXA D'ÀNEC AMB PINYA CAMEL-LITZADA

0

BACALLÀ AL PIL-PIL DE TROMPETES DE LA MORT

\*\*\*\*

COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA

\*\*\*\*

AIGÜES MINERALS FONT D'OR

BODEGA SUMARROCA

CAFÈ NOVELL

43€

\*Suplement de canvi de postre per pastís 3€

\*Copa de Cava Brut Sumarroca 2€

\*Cal confirmar el número de convidats 10 dies abans del banquet

\*Les baixes fins al dia abans del banquet es contarán un 50%

\*Les baixes del mateix dia es cobrarà el menú sencer

\*A fi de poder reservar-li la data desitjada, s'haurà de fer una paga i senyal en efectiu o transferència al compte de l'Era & Nits S.L.: ES93 0081 5357 3300 0113 1716 del Banc de Sabadell

Celebracions

MENÚ 2

"CROQUETÓN" DE CARN D'OLLA  
COCA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC  
ASSORTIMENT DE CANAPÈS SELECTES  
TWISTER DE LLAGOSTÍ

\*\*\*\*

CANELÓ DE ROSTIT DE CARN AMB BEIXAMEL TRUFADFA

\*\*\*\*

MELÓS DE VEDELLA AMB BOLETS I "GRATIN" DE PATATES

0

SUQUET DE SUPREMA DE LLUÇ ESTIL ERA

\*\*\*\*

XARRUP DE LLIMONA

COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA

\*\*\*\*

AIGÜES MINERALS FONT D'OR

BODEGA SUMARROCA

CAFÈ NOVELL

48€

\*Suplement de canvi de postre per pastís 3€

\*Copa de Cava Brut Sumarroca 2€

\*Cal confirmar el número de convidats 10 dies abans del banquet

\*Les baixes fins al dia abans del banquet es contaràn un 50%

\*Les baixes del mateix dia es cobrarà el menú sencer

\*A fi de poder reservar-li la data desitjada, s'haurà de fer una paga i senyal en efectiu o transferència al compte de l'Era & Nits S.L.: ES93 0081 5357 3300 0113 1716 del Banc de Sabadell

Celebracions

MENÚ 3

CROQUETA DE BOLETS  
CROQUETA DE GAMBOT  
COCA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC  
BLINI AMB FORMATGE FINES HERBES I SALMÓ MARINAT  
BROQUETA DE GRILLS DE CARXOFA AMB TOMÀQUET CONCASSÉ  
CRUIXENT DE CUA DE GAMBA  
MUSCLOS BOUCHOT AL FORN AMB SALSÀ VERDA  
TASTET D'ARRÒS DE CRANC

\*\*\*\*

MEDALLONS DE FILET DE VEDELLA AMB SALSÀ DE FOIE  
I FRUITS DEL BOSC

O

MEDALLONS DE RAP AMB LLAGOSTINS I CLOÏSSES

\*\*\*\*

XARRUP DE LLIMONA I MENTA  
PETITES DELÍCIES DOLCES

\*\*\*\*

AIGÜES MINERALS FONT D'OR  
BODEGA SUMARROCA  
VI NEGRE TERRAL  
VI BLANC IL-LÒGIC  
CAFÈ NOVELL

55€

\*Suplement de canvi de postre per pastís 3€

\*Copa de Cava Brut Sumarroca 2€

\*Cal confirmar el número de convidats 10 dies abans del banquet

\*Les baixes fins al dia abans del banquet es comptaran un 50%

\*Les baixes del mateix dia es cobrarà el menú sencer

\*A fi de poder reservar-li la data desitjada, s'haurà de fer una paga i senyal en efectiu o transferència al compte de l'Era & Nits S.L.: ES93 0081 5357 3300 0113 1716 del Banc de Sabadell

Celebracions

MENÚ 4

CROQUETA DE CUA DE BOU  
BUNYOL NEGRE DE BACALLÀ  
COCA DE VIDRE AMB PERNIL IBÈRIC  
TARTELETA DE FORMATGE FINES HERBES, ARENGADA FUMADA I  
PEBROT CARAMEL-LITZAT  
BROQUETA DE FORMATGE FETA AMB TOMÀQUET XERRI I ANXOVA  
HUMMIUS DE REMOLATXA AMB BASTONETS DE PASTANAGA  
PETIT CÒCTEL DE GAMBES  
TASTET DE FIDEUÀ NEGRE I ALLIOLI NEGAT  
RISOTTO A LA TOSCANA

\*\*\*\*

CUIXA DE CABRIT AL FORN A L'AROMA DE ROMANÍ I  
PATATES "PANADERAS"  
0  
TURBOT AL FORN SOBRE LLIT DE PATATES I CEBA A LA DONOSTI

\*\*\*\*

XARRUP DE LLIMONA AMB MENTA  
PETITES DELÍCIES DOLCES

\*\*\*\*

AIGÜES MINERALS FONT D'OR  
BODEGA SUMARROCA  
VI NEGRE TERRAL  
VI BLANC IL-LÒGIC  
CAFÈ NOVELL

59€

\*Suplement de canvi de postre per pastís 3€

\*Copa de Cava Brut Sumarroca 2€

\*Cal confirmar el número de convidats 10 dies abans del banquet

\*Les baixes fins al dia abans del banquet es comptaran un 50%

\*Les baixes del mateix dia es cobrarà el menú sencer

\*A fi de poder reservar-li la data desitjada, s'haurà de fer una paga i senyal en efectiu o transferència al compte de l'Era & Nits S.L.: ES93 0081 5357 3300 0113 1716 del Banc de Sabadell