



Menú per Grups -1-

PLATETS per degustar

Bola de cabra, confitura de piquillo, ceba caramel·litzada i cruixent de pernil de gla

Croqueta "La Perla Negra"

Les braves del Sifonet

Aletes glacejades amb toc de picant havaner i sèsam torrat

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Gofra de pollastre cruixent, cogombret, salsa picant de piquillo i mel, i cibulet

Magret d'ànec amb fruita rostida i salsa de vi Ruby

Ou trencat, gírgoles arrebossades amb cruixent d'ametlla, salsa de pebre negre i nachos

Fish&Chips cruixent, amb salsa tàrtara i frescor de llima

Caneló cruixent de brandada de bacallà i all escalivat, salsa de castanyes i crema de Mòdena

Kawali de cansalada Duroc a baixa temperatura, verduretes confitades en escabetx, piparres i maionesa de tamarinde

POSTRES a escollir

Sandwich de xocolata extra-cruixent amb oli d'oliva i sal Maldon

El nostre tiramisú, fet a casa

Batut de iogurt grec amb mango, pinya i crumble

Bola de gelat amb crumble

.....
Cafè, té o infusió

Beguda no
inclosa, a escollir
entre les
referències del
nostre celler i
carta

24€
per persona (IVA inclòs)

—
**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



Menú per Grups -2

PLATETS per degustar

Croqueta de Jabugo amb maionesa de fruits del bosc

Les braves del Sifonet

El nostre pop a la gallega, amb sofregit de ceba i pebre vermell de La Vera i oli de carbó

Bao bun de confit d'ànec, préssec i maionesa de tamarinde

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Arròs Wok de calamarcets i verduretes confitades, Mirin i oli de coriandre

Caneló de cua de bou i carbassa confitada, suc de civet rostit amb vi negre i xocolata, i cremós de dàtils

Tataki de tonyina amb pinya osmotitzada i vinagreta de Wasabi

Yakisoba de gambes, pollastre i cansalada a baixa temperatura

Beef-burger 150g, formatge brie arrebossat amb cruixent de Panko, ceba morada envinagrada, coulis de fruits del bosc i gerds crispy

Ou trencat amb foie, bolets confitats i patates de pobre

POSTRES a escollir

Sandwich de xocolata extra-cruixent amb oli d'oliva i sal Maldon

El nostre tiramisú, fet a casa

Batut de iogurt grec amb mango, pinya i crumble

Bola de gelat amb crumble

.....
Cafè, té o infusió

Beguda no inclosa, a escollir entre les referències del nostre celler i carta

29€
per persona (IVA inclòs)

—
**Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!**



Menú de Nadal

PLATETS per degustar

Croqueta de Jabugo amb maionesa de fruits del bosc

Les braves del Sifonet

Bao bun de confit d'ànec, préssec i maionesa de tamarinde

Mini-caneló de cua de bou i carbassa confitada, suc de civet rostit amb vi negre i xocolata, i cremós de dàtils

Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra

PLAT PRINCIPAL a escollir

Arròs Wok de calamarcets i verduretes confitades, Mirin i oli de coriandre

Corn d'unicorn, o cone de pasta italiana a la nostra manera, amb pollastre cruixent de Panko i salsa de formatges Asiago da na Volta, Cheddar, mozzarella i Parma Reggiano

Magret d'ànec amb fruita rostida i salsa de vi Ruby

Tataki de tonyina amb pinya osmotitzada i vinagreta de Wasabi

Pollastre Teriyaki amb espinacs, pinya, verduretes confitades i bola d'arròs japonès

POSTRES a escollir

Mini-canelons xoco&xoco cruixent farcits de crema de formatge i dolç de llet, amb pols d'avellana

La nostra cheesecake, feta a casa

Bola de gelat amb crumble

.....
Aigua, cafè, té o infusió

EL NOSTRE CELLER

Vi blanc: Clos del Pinell (DO TERRA ALTA)

Vi negre: Roureda (DO TARRAGONA)

Cava: Parxet Cuvée 21 Brut ECO (DO CAVA)

32€

per persona (IVA inclòs)

—
*Comparteix amb
nosaltres les teves
celebracions!*