

MENU 1

ENTRANTES

CANELÓN DE TERNERA Y TRUFA CON BECHAMEL DE AJO NEGRO Y PIÑONES

ENSALADA DE TOMATES VARIADOS CON SU PESTO Y BURRATA FRESCA DE BÚFALA

POSIBILIDAD DE "PICADA" PARA TODO EL GRUPO

(PIMIENTOS DEL PADRÓN, CALAMARES CRUJIENTES, BRAVAS AIRECEL, CROQUETAS VARIADAS, TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA)

PLATOS PRINCIPALES

LECHONA, PATATA, BONIATO Y SOBRASADA

LUBINA MEDITERRÁNEA, PURE PATATA AHUMADO, Y PESTO ROJO

RAVIOLONI RELLENO DE BURRATA Y TOMATES CHERRY, EN SALSA DE PESTO DE PISTACHO



POSTRES

BIZCOCHO DE VAINILLA, REGALIZ, CARAMELO, CACAO Y ACEITUNA NEGRA

CHOCOLATE TIERNO DE CACAO, ALGARROBA, EUCALIPTO, PISTACHO Y GEL DE JARABE DE ARCE

MENU 1

ENTRANTS

CANELLÓ DE VEDELLA I TRUFA AMB BEIXAMEL D'ALL
NEGRE I PINYONS

AMANIDA DE TOMÀQUETS VARIATS AMB EL SEU PESTO I
BURRATA FRESCA DE BÚFALA

POSSIBILITAT DE "PICADA" PER A TOT EL GRUP

(PEBROTS DEL PADRÓN, CALAMARS CRUIXENTS, PATATES BRAVES D'AIRECEL,
CROQUETES VARIADES, TAULA DE PERNIL IBÈRIC DE GLA)

PLATS PRINCIPALS

LLEITÓ, PATATA, MONIATO I SOBRASSADA

LLOBARRO MEDITERRANI, PURÉ DE PATATA FUMAT, I
PESTO VERMELL

RAVIOLONI FARCIT DE BURRATA I TOMÀQUETS CHERRY,
AMB SALSA DE PESTO DE PISTATXO



POSTRES

BESCUIT DE VAINILLA, REGALÈSSIA, CARAMEL, CACAU I
OLIVA NEGRA

XOCOLATA TENDRA DE CACAU, GARROFA, EUCALIPTUS,
PISTÀTXE I GEL DE SIROPE D'ARCE

MENU 1

STARTERS

VEAL AND TRUFFLE CANNELLONI WITH BLACK GARLIC
BÉCHAMEL SAUCE AND PINE NUTS

ASSORTED TOMATO SALAD WITH ITS PESTO AND FRESH
BUFFALO BURRATA

POSSIBILITY OF "TAPAS" FOR THE WHOLE GROUP

(PADRÓN PEPPERS, CRISPY SQUID, AIRECEL BRAVAS, ASSORTED CROQUETTES,
IBERIAN ACORN-FED HAM BOARD).

MAIN DISHES

SUCKLING PIG, POTATO, SWEET POTATO AND SOBRASADA

MEDITERRANEAN SEA BASS, SMOKED MASHED POTATO,
AND RED PESTO

RAVIOLONI STUFFED WITH BURRATA AND CHERRY
TOMATOES IN PISTACHIO PESTO SAUCE



DESSERTS

VANILLA SPONGE CAKE, LIQUORICE, CARAMEL, COCOA
AND BLACK OLIVES

SOFT CHOCOLATE WITH COCOA, CAROB, EUCALYPTUS,
PISTACHIO AND MAPLE SYRUP GEL

MENU 1

ENTRÉES

CANNELONI DE VEAU ET TRUFFE AVEC SAUCE BÉCHAMEL
À L'AIL NOIR ET PIGNONS DE PIN

SALADE DE TOMATES ASSORTIES AVEC SON PESTO ET
BURRATA DE BUFFLONNE FRAÎCHE

POSSIBILITÉ DE "TAPAS" POUR TOUT LE GROUPE

(POIVRONS PADRÓN, CALMARS CROUSTILLANTS, AIRECEL BRAVAS, CROQUETTES
ASSORTIES, PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND)

PLATS PRINCIPAUX

COCHON DE LAIT, POMMES DE TERRE, PATATES DOUCES ET
SOBRASADA

BAR DE LA MÉDITERRANÉE, PURÉE DE POMMES DE TERRE
FUMÉE ET PESTO ROUGE

RAVIOLONI FARCIS À LA BURRATA ET AUX TOMATES
CERISES DANS UNE SAUCE AU PESTO DE PISTACHES



DESSERTS

GÉNOISE À LA VANILLE, RÉGLISSE, CAMEL, CACAO ET
OLIVES NOIRES

CHOCOLAT DOUX AVEC GEL DE CACAO, CAROUBE,
EUCALYPTUS, PISTACHE ET SIROP D'ÉRABLE

MENU 1

VORSPEISEN

CANNELLONI AUS KALBFLEISCH UND TRÜFFEL MIT SCHWARZER
KNOBLAUCH-BÉCHAMELSAUCE UND PINIENKERNEN

GEMISCHTER TOMATENSALAT MIT PESTO UND FRISCHER
BÜFFEL-BURRATA

MÖGLICHKEIT VON "TAPAS" FÜR DIE GANZE GRUPPE

(PADRÓN-PAPRIKA, KNUSPRIGER TINTENFISCH, AIRECEL BRAVAS, VERSCHIEDENE
KROKETTEN, IBERISCHE SCHINKENPLATTE AUS EICHELMAST)

HAUPTGERICHTE

SPANFERKEL, KARTOFFEL, SÜSSKARTOFFEL UND SOBRASADA

MEDITERRANER WOLFSBARSCH, GERÄUCHERTES
KARTOFFELPÜREE UND ROTES PESTO

RAVIOLONI GEFÜLLT MIT BURRATA UND KIRSCHTOMATEN
IN EINER PISTAZIEN-PESTO-SAUCE



NACHSPEISEN

VANILLEBISCUIT, LAKRITZE, KARAMELL, KAKAO UND
SCHWARZE OLIVEN

ZARTE SCHOKOLADE MIT KAKAO, JOHANNISBROT,
EUKALYPTUS, PISTAZIE UND AHORNSIRUP-GEL

MENU 2

ENTRANTES

BRIOCHE DE COSTILLA DE CERDO IBÉRICO "BBQ",
MAYONESA DE CHIPOTLE Y APIONABO ENCURTIDO

TARTAR DE TOMATE, COULIS DE MANGO, STRACCIATELLA
DE BURRATA FRESCA Y PAN SARDO

POSIBILIDAD DE "PICADA" PARA TODO EL GRUPO

(PIMIENTOS DEL PADRÓN, CALAMARES CRUJIENTES, BRAVAS AIRECEL, CROQUETAS
VARIADAS, TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA)

PLATOS PRINCIPALES

RODABALLO, HINOJO Y VERDURAS SALTEADAS

ENTRECOTE MADURADO, PURÉ DE BONIATO, TIRABEQUES
Y ESPÁRRAGOS

RAVIOLONI RELLENO DE ESPINACAS, RICOTA Y BUFALA
AL PESTO ROJO



POSTRES

TIRAMISÚ AIRECEL, CREMA INGLESA MOSCOVADA Y
HELADO DE CAFÉ SICILIANO

HELADO DE PISTACHO SALADO, BIZCOCHO DE CHOCOLATE
BLANCO Y GOMINOLA DE CASSIS

MENU 2

ENTRANTS

BRIOIX DE COSTELLA DE PORC IBÈRIC 'BBQ', MAIONESA DE CHIPOTLE I APIOLI MARINAT

ÀRTAR DE TOMÀQUET, COULIS DE MANGO, STRACCIATELLA DE BURRATA FRESCA I PA SARD

POSSIBILITAT DE "PICADA" PER A TOT EL GRUP

(PEBROTS DEL PADRÓN, CALAMARS CRUIXENTS, PATATES BRAVES D'AIRECEL, CROQUETES VARIADES, TAULA DE PERNIL IBÈRIC DE GLA)

PLATS PRINCIPALS

RODABALLO, FONOLL I VERDURES SALTADES

ENTRECOT MADURAT, PURÉ DE MONIATO, TIRABEQUES I ESPÀRRECS

RAVIOLONI FARCITS D'ESPINACS, RICOTTA I BUFALA AMB PESTO VERMELL



POSTRES

TIRAMISÚ AIRECEL, CREMA ANGLESA MOSCOVADA I GELAT DE CAFÈ SICILIÀ

GELAT DE PISTÀTXO SALAT, BESCOUIT DE XOCOLATA BLANCA I GOMINOLA DE CASSIS

MENU 2

STARTERS

BRIOCHE OF IBERIAN BBQ PORK RIBS, CHIPOTLE
MAYONNAISE AND PICKLED CELERIAC

TOMATO TARTAR, MANGO COULIS, FRESH BURRATA
STRACCIATELLA AND SARDINIAN BREAD

POSSIBILITY OF "TAPAS" FOR THE WHOLE GROUP

(PADRÓN PEPPERS, CRISPY SQUID, AIRECEL BRAVAS, ASSORTED CROQUETTES,
IBERIAN ACORN-FED HAM BOARD).

MAIN DISHES

TURBOT, FENNEL AND SAUTÉED VEGETABLES

MATURED ENTRECOTE, SWEET POTATO PUREE, SNOW
PEAS AND ASPARAGUS

RAVIOLONI STUFFED WITH SPINACH, RICOTTA AND
BUFALA IN RED PESTO SAUCE



DESSERTS

TIRAMISU AIRECEL, MUSCOVADO CUSTARD AND SICILIAN
COFFEE ICE CREAM

SALTED PISTACHIO ICE CREAM, WHITE CHOCOLATE
SPONGE CAKE AND CASSIS GUMMY

MENU 2

ENTRÉES

BRIOCHE DE CÔTES DE PORC IBÉRIQUE BBQ, MAYONNAISE
AU CHIPOTLE ET CÉLERI-RAVE MARINÉ

TARTARE DE TOMATES, COULIS DE MANGUE,
STRACCIATELLA DE BURRATA FRAÎCHE ET PAIN SARDE

POSSIBILITÉ DE "TAPAS" POUR TOUT LE GROUPE

(POIVRONS DE PADRÓN, CALMARS CROUSTILLANTS, AIRECEL BRAVAS, CROQUETTES
ASSORTIES, PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE NOURRI AU GLAND)

PLATS PRINCIPAUX

TURBOT, FENOUIL ET LÉGUMES SAUTÉS

ENTRECÔTE AFFINÉE, PURÉE DE PATATES DOUCES, POIS
MANGE-TOUT ET ASPERGES

RAVIOLONI FARCIS AUX ÉPINARDS, À LA RICOTTA ET AU
BUFALA DANS UNE SAUCE AU PESTO ROUGE



DESSERTS

TIRAMISU AIRECEL, CRÈME PÂTISSÈRE AU MUSCOVADO
ET GLACE AU CAFÉ DE SICILE

GLACE À LA PISTACHE SALÉE, GÉNOISE AU CHOCOLAT
BLANC ET GOMME AU CASSIS

MENU 2

VORSPEISEN

BRIOCHE MIT IBERISCHEN BBQ-SCHWEINERIPPCHEN,
CHIPOTLE-MAYONNAISE UND EINGELEGTEM KNOLLENSellerie

TOMATENTARTAR, MANGO-COULIS, FRISCHE BURRATA-
STRACCIATELLA UND SARDISCHES BROT

MÖGLICHKEIT VON "TAPAS" FÜR DIE GANZE GRUPPE

(PADRÓN-PAPRIKA, KNUSPRIGER TINTENFISCH, AIRECEL BRAVAS, VERSCHIEDENE
KROKETTEN, IBERISCHE SCHINKENPLATTE AUS EICHELMAST)

HAUPTGERICHTE

STEINBUTT, FENCHEL UND SAUTIERTES GEMÜSE

GEREIFTES ENTRECOTE, SÜSSKARTOFFELPÜREE,
ZUCKERSCHOTEN UND SPARGEL

RAVIOLONI GEFÜLLT MIT SPINAT, RICOTTA UND BUFALA
IN ROTER PESTOSAUCE



NACHSPEISEN

TIRAMISU AIRECEL, MUSCOVADO-PUDDING UND
SIZILIANISCHES KAFFEE-EIS

GESALZENES PISTAZIENEIS, WEISSER SCHOKOLADENBISKUIT
UND CASSIS-GUMMI