



Menú per comunió35€

Entrants per compartir

- Biquinis d'espàrrecs bleders amb formatge Havarti.
- Broqueta de tomàquet xerri amb perles de mozzarella i vinagreta d'alfàbrega.
- Degustació de carpaccio de peus de porc amb pebre rosa i germinats.
- Croqueta de tinta de calamar.
- Xerrup d'alvocat amb broquetes de mango i pernil d'ànec.
- Tapeta de magret d'ànec amb salsa de taronja i mostassa.
- Torradeta de mousse fondant i poma caramelitzada.

Segon plat a escollir entre:

*Espatlleta de xai cuita a baixa temperatura amb patata rostidera.

* Bacallà gratinat amb mussolina d'all-i-oli amb fons de tomàquet concassé i flor de patata.

Postre :

*Pastís de celebració.

Beguda:

Vi de la casa, blanc o negre (1 ampolla cada quatre comensals), aigües i gasoses.
Copa de cava per brindar.

*Cafés, tallats ó infusions.