



Menú Triki Trac

Primeros

Sopa de camarones con brocheta de gambas

Saquitos de pasta fresca rellenos de pera y Ricotta con salsa fina de setas y cava

Segundos

Lomo de salmón con salsa de ajitos y espinacas con arroz basmati

Pularda trufada y confitada con salsa Cumberland

Postres

Pasaremos con nuestro carro de postres artesanos de elaboración propia

Selección de vinos

Vino tinto Marmellans, D.O: Catalunya

Vino rosado Marmellans, D.O: Catalunya

Vino blanco Eulalia, D.O: Rías Baixas

Agua sin límite

Precio: 28 € iva incluido

El precio del menú es por comensal e incluye un primero, un segundo y postre

Una botella de vino cada 3 comensales



Menú Triki Trac 2

Primeros

Bombones de micuit de foie con almendras molidas y mermelada de naranja
Burrata con rúcula, mermelada de tomate, sal Maldom y aceite de oliva virgen

Segundos

Solomillo de ternera de Girona con puré de patatas y setas salteadas
Filete de Lubina con verduritas salteadas y aceite de albahaca

Postres

Pasaremos con nuestro carro de postres artesanos de elaboración propia

Selección de vinos:

Vino tinto Marmellans, D.O: Catalunya
Vino rosado Marmellans, D.O: Catalunya
Vino blanco Eulalia, D.O: Rías Baixas

Agua sin límite

Precio: 35 € iva incluido

El precio del menú es por comensal e incluye un primero, un segundo, postre y bebida

Agua sin límite

Una botella de vino cada 4 personas



Menú Triki Trac 3

Copa de cava de bienvenida

Entrantes

Bombones de micuit de foie con almendra caramelizada

Tartar de salmón marinado en limón y jengibre, aguacate y Quinoa

Primeros

Bombones de micuit de foie con mermelada de naranja

Burrata con rúcula, mermelada de tomate, sal Maldom y aceite virgen de oliva

Segundos

Solomillo de ternera de Girona con puré de patatas y setas salteadas

Suquet de cola de rape con azafrán

Postres

Pasaremos con nuestro carro de postres artesanos de elaboración propia

Selección de vinos

Vino tinto Marmellans, D.O Catalunya (una botella cada 3 comensales)

Vino rosado Marmellans, D.O: Catalunya

Vino blanco Eulalia, D.O: Rías Baixas

Agua sin límite

Precio: 42€ iva incluido

El precio del menú es por comensal e incluye el entrante, un primero, un segundo, postre y bebida



MENÚ ESPECIAL DE SAN ESTEBAN

Cóctel de bienvenida: Pisco Sour o copa de cava

Aperitivo

Bombones de foie y almendra caramelizada con mermelada de naranja

Bouquet de micro mézclum con balsámico, Parmesano y burrata

Escudella con terrina

Entrantes

Risotto de bogavante

Canelón de capón trufado

Principales

Lomito de lubina con salsa de ajos tiernos y espinacas

Solomillo de ternera relleno de foie con pastel de bacon y patata

Postres y café

Pasaremos con nuestro carrito de postres de elaboración propia

Nuestra selección de vinos:

Vino tinto Marmellans D.O: Catalunya (1 bt cada tres comensales)

Vino blanco Eulalia D.O: Rías Baixas (1 bt. Cada tres comensales)

Cava Roger De Flor (1 bt para 6 comensales)

48€ por persona IVA incluido



Menú Degustación 2

Platillos individuales

Brochetas de Cherry con perlas de mozzarella al pesto

Langostinos al curry de Madrás con leche de coco

Cornetes ahumados rellenos de humus mediterráneo

Para compartir

Micuit de foie acompañado de mermelada de higos y tostadas

Jamón ibérico con pan de coca y tomate

Tiradito mediterráneo de pulpo, salmón y aguacate marinado con zumo de lima

Dados de berenjenas con soja de alioli suave y caña de azúcar

Montaditos de ternera de Girona con pimientos del padrón

Postres:

Pasaremos con nuestro carrito de postres caseros (pasteles, mousses, helados y granizados)

Selección de vinos:

Vino blanco Eulalia, Albariño, D.O: Rías Baixas

Vino rosado Marmellans, D.O: Montsant

Vino Tinto Marmellans, D.O: Montsant

*Una botella de vino cada tres comensales

Precio: 30 € iva incluido

938338769



Menú especial TRIKI TRAC

Entrantes para compartir:

Cornete de Humus

Croquetas de setas

Tacita de crema de la semana

Dados de berenjena con alioli suave de soja y miel de caña

Burrata con tomate y mezclum, sal maldom y aceite de oliva virgen

Plato principal (para elegir)

Tartar de salmón con guacamole y tomate Concasse

Lomito de bacalao con manzana y alioli, sobre salsa romesco

Hamburguesa casera (325gr) con gratinado de Cheddar

Postres:

Pasaremos con nuestro carro de postres de elaboración propia

Nuestra selección de vinos:

Agua sin límite

Vino tinto o blanco Fuxant D.O: Galicia(1 botella cada 3 personas)

25€ iva incluido