

# Menús Convención

Le presentamos nuestras propuestas para **que elijan un primero, un segundo y un postre para todo el grupo el mismo**, creando los menús a su gusto.

## ENTRANTES

- Timbal de Langostinos con Crudités
- Ensalada Templada con Calamarcitos
- Ventresca de Bonito y Anchoas con Endivias y Palmitos
- Mezclum de Lechugas con Queso de Cabra gratinado y Vinagreta de Pasas
- Xatonada al Estilo del Garraf
  
- Canelones de Foie Trufa y Pato
- Parrillada de Verduras y Hortalizas al Aceite de Oliva Virgen
- Pasta Fresca de Pappardale a la Carbonara de Bacon
- Fideuá al estilo de Dénia
- Habas estofadas con Butifarra Negra y crujiente de Panceta

## SEGUNDOS PLATOS

- Medallón de Ternera a la Pimenta Negra con Patatas al Huevo
- Solomillo de Ibérico Mechado y Braseado al Oporto
- Bocaditos de Pollo con Mini Albóndigas y Verduritas
- Fricando de Ternera con Rossinyol y Patatas al vapor
- Costillar de Cordero a las Hierbas Aromáticas
  
- Caldero de Arroz con Bogavante
- Rodaballo de Playa a los Ajos Tiernos y Trigueros
- Suprema de Merluza al Aceite de Jabugo
- Lomo de Bacalao sobre Sanfaina Caramelizada
- Lubina a la espalda con Compota de Cebolla y Chipirones
- Suquet de Rape a la Catalana con Guisantes

## POSTRES

- Mató con Nueces y Miel
- Tarta Sacher
- Pastelito Cardinal con Chocolate Caliente
- Sorbete de Coco
- Crema catalana con Carquiñolis
- Mousse de Limonchelo
- Macedonia de Fruta Natural

\* Alguno de nuestros platos puede contener algún ingrediente que genere alguna intolerancia o alergia alimentaria. Consulte a nuestro equipo.