

# FÓRMULA 1

## Pica pica degustacions

Pebrots del Padrón  
Natxos amb guacamole  
Amanida Russa  
Amanida de formatge i tomàquet fresc  
Patates braves  
Ous escalfats amb salsa holandesa i bacó  
Taula de pernil de gla  
Assortiment d'embotits ibèrics  
Assortiment de formatges  
Assortiment de truites  
Assortiment de croquetes  
Delícies de camembert amb melmelada de tomàquet  
Tatin d'escalivada amb rul.lo de cabra fos  
Hummus de cigrons  
Saltejat de tofu, edamame i shitake  
Espàrrecs de marge amb formatge brie  
Cruixents de pollastre amb salsa barbacoa  
Saltat de filet de vedella amb verdures i soja  
Aletes de pollastre a l'estil "cajún"  
Mini burguers amb formatge cheddar i ceba confitada  
Carpaccio de bou amb ruca i parmesà  
Anxoves del cantàbric a mà  
Esqueixada de bacallà  
Tàrtar de bacallà amb romesco, tomàquet confitat i olivada  
Pa bao amb salmó gravlax i guacamole  
Pop a la gallega  
Cassoleta de musclos al vapor  
Cassoleta de gambes a l'allet  
Calamars a la romana o andalusa  
Xipirons a l'andalusa amb oli de tinta de calamar

---

**6 degustacions 27,95€ pax**

**8 degustacions 31,95€ pax**

**10 degustacions 35,95€ pax**

**12 degustacions 39,95€ pax**

Beguda a part cotitzada per consumició

# FÓRMULA 2

**ENTRANTS (PICA PICA O PRIMERS PLATS) + PLATS PRINCIPALS**

## Entrants

### **Pica pica (comú per tothom)**

Assortiment d'ibèrics

Anxoves del cantàbric i olives

Tatin d'escalivada amb rul.lo de cabra fos

Fregit andalús de sípia, xipirons i calamars

Les braves del Laietà

### **Primers plats (a escollir)**

Canelons farcits de carn amb beixamel, foie i parmesà gratinat

Amanida de fulls d'espínacs frescos, polpa de cítrics i pernil d'ànec amb fruits secs

Carpaccio de bacallà amb olivada i romesco

Assortiment d'embotits ibèrics amb pa de coca de vidre

## Plats principals

Mitjana de vedella d'Irlanda a la graella (salsa roquefort o pebre negre) amb la seva guarnició

Suprema de salmó amb salsa tàrtara i amanida vegetal

Xai a la segoviana amb la seva guarnició

Morro de bacallà gaudus morua (a la llauna) amb seques

## Carretó de postres

---

**42,50€ pax**

Beguda a part cotitzada per consumició

# FÓRMULA 3

**ENTRANTS (PICA PICA O PRIMERS PLATS) + PLATS PRINCIPALS**

## Entrants

### **Pica pica (comú per tothom)**

Assortiment d'ibèrics

Tàrtar de bacallà amb tomàquet confitat, olivada i romesco

Pebrots del padrón

Cruixents de pollastre amb salsa barbacoa

Pop a la gallega

Delícies de formatge camembert fregit amb melmelada de tomàquet

### **Primers plats (a escollir)**

Graellada completa de verdures amb romesco

Crema de llagostins amb la seva guarnició i cruixent de porro

Amanida de bacallà esqueixat, favetes baby confitades i tomàquet deshidratat amb salsa de romesco

Foie fresc a la graella, ceba confitada, poma glacé i nabius

## Plats principals

Garrinet a l'estil Laietà

Rap a la marinera amb cloïsses, musclos i llagostins

Filet de vedella a la graella o (salsa roquefort o de mostassa antiga) amb patata al caliu i tomàquet provençal

Morro de bacallà gaudus morua (a la llauna) a la mousselina d'allioli i puntes d'espàrrecs de marge

## Carretó de postres

---

**46,50€ pax**

Beguda a part cotitzada per consumició

# FÓRMULA 4

## Menú degustació curt

Encenalls de pernil de Gla amb pa de coca de vidre



Crema de porros amb cruixent de ceba (hivern) - Salmorejo amb la seva guarnició (estiu)

Tira de bacallà, fonoll a la graella i cítrics

### ***Sorbet de llimona, llima i menta***

Salmó texturitzat amb guacamole de mango i coco

Filet de vedella mid cuit amb suc reduït de carn i grans de magrana

## Carretó de postres

**58€ pax**

Beguda a part cotitzada per consumició

## Menú degustació llarg

Encenalls de pernil de Gla amb pa de coca de vidre



Crema de porros amb cruixent de ceba (hivern) - Salmorejo amb la seva guarnició (estiu)

Tira de bacallà, fonoll a la graella i cítrics

Ou escalfat amb foie fresc i poma glacé

Cevitxe de corvall

### ***Sorbet de llimona, llima i menta***

Salmó texturitzat amb guacamole de mango i coco

Filet de vedella mid cuit amb suc reduït de carn i grans de magrana

### ***Sorbet de coco i jingebre***

Bacallà gaudus morua, arròs venere, brunoise de mango i guirlatxe de fruits secs

Ploma ibèrica, melmelada de bacó i cruixents verds

## Carretó de postres

**75€ pax**

Beguda a part cotitzada per consumició

# COMPLEMENTS PER COMUNIONS I BATEJOS

## Opcions de decoració

Decoració floral de l'espai  
Decoració floral de les taules

## Opcions de pastissos

Pastís de comunió clàssic  
Pastissos personalitzats

## Opcions pels infants

Taules de llaminadures  
Activitats i monitoratge complementaris a la celebració

## Opcions adults

Barra de cockteleria, copes i begudes (estàndar o personalitzades)

## Opcions audiovisuals

Lloguer d'equip de música i pantalla gegant TV  
Servei "DJ"  
Espai de ball