

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