

**A compartir**

Xips vegetals  
Pa de coca amb tomàquet  
Pernil ibèric  
Amanida de formatge de cabra i fruits secs  
Calamar a l'andalusa  
Duo de croquetes  
Llagostí cruixent de rap al cava  
Mos de vieira amb salsa Hannibal

**Segon plat**

Llom de lluç a la basca  
Confit d'ànec amb fruits vermells

**Postres**

Coulant de xocolata  
Partís semi-fred de mousse de llimona

**Bodega**

Vi blanc Gastón (D.O. Rioja)  
Vi negre Lar de Paula (D.O. Rioja)  
Aigua mineral  
Cava artesanal (Brut Nature)

**Preu: 33 € (IVA inclòs)**

El menú es compona de pica-pica de primer, un segon plat i un postres a escollir. El vi correspon a 1 ampolla cada 4 persones, l'aigua mineral 1 ampolla cada 2 persones i el cava 1 ampolla cada 6 persones. El preu del menú no inclou decoració floral ni licors. Mínim 10 persones.

**A compartir**

Chips vegetales  
Pan de coca con tomate  
Jamón ibérico  
Ensalada de queso de cabra y frutos secos  
Calamar a la andaluza  
Dúo de croquetas  
Langostino crujiente de rape al cava  
Bocado de vieira con salsa Hannibal

**Segundo plato**

Lomo de merluza a la vasca  
Confit de pato con frutos rojos

**Postres**

Coulant de chocolate  
Tarta semi fría de mousse de limón

**Bodega**

Vino Blanco Gastón (D.O. Rioja)  
Vino Negro Lar de Paula (D.O. Rioja)  
Agua mineral  
Cava artesanal (Brut Nature)

**Preu: 33 € (IVA incluído)**

El menú se compone de pica-pica de primero, un segundo plato y un postres a elegir. El vino corresponde a 1 botella cada 4 personas, el agua mineral 1 botella cada 2 personas y el cava 1 botella cada 6 personas. El precio del menú no incluye decoración floral ni licores. Mínimo 10 personas.