

RESTAURANT *Cervelló*

MENÚ GRUPOS 1

Especial Cal Cervelló (aceitunas, fuet, tomate y ajos)

Mousse de pato con confituras
Delicias de escalivada y queso de cabra
Carpaccio de pato con virutas de foie
Croqueta casera de "carn d'olla"
Tostaditas de brandada de bacalao
Embutidos ibéricos de recebo
Brioche de salmón con queso cremoso

Costillar de cerdo duroc cocido a baja temperatura
Paletilla de cordero al horno
Bacalao gratinado con "all i oli"

Chesecake con frutas del bosque

*Agua mineral, pan, café
Vino tinto Bach, vino blanco Bach*

30.00€

I.V.A incluido

RESTAURANT *Cervelló*



RESTAURANT *Cervelló*

MENÚ GRUPOS 2

Especial Cal Cervelló (aceitunas, fuet, tomate y ajos)

Surtido de embutidos ibéricos con pan con tomate
Revuelto de setas
Caracoles "a la llauna"
Croquetas de "carn d'olla"
Carpaccio de bacalao al parmesano
Habas salteadas con chipirones
"Tastet" de escalivada con queso de cabra gratinado

Pluma ibérica de bellota a la brasa
Paletilla de cordero a la brasa
Pata de pulpo braseada
Entrecot de ternera gallega a la brasa

Chesecake con frutas del bosque o
crema catalana

*Agua mineral, pan, café
Vino tinto Bach, vino blanco Bach*

34.00€

I.V.A incluido

RESTAURANT *Cervelló*



RESTAURANT *Cervelló*

MENÚ GRUPOS 3

Especial Cal Cervelló (aceitunas, fuet, tomate y ajos)

Jamón ibérico con pan de cristal
Anchoas limpiadas a mano con aceite del "primer raig"
Carpaccio de bacalao con tomate semi deshidratado
Foie micuit con mermeladas
Alcachofas salteadas con gambas
Pata de pulpo braseada
Almejas a la marinera

Filete de ternera gallega
o
Rape a la marinera

Pastel de celebración

*Agua mineral, pan, café
Vino tinto Josep Foraster Criança, vino blanco Petit Sios,
Cava Perelada Brut Millesime*

42.00€

I.V.A incluido

RESTAURANT *Cervelló*

