

# Menús de celebración

# Menú celebración 01

## PRIMEROS PLATOS A ESCOGER PREVIAMENTE UNIFICADOS

Ensalada de langostinos en base de piña natural

Hojaldre relleno de setas y gambas

Suprema de mero a los ajos tiernos con gambas



## SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER PREVIAMENTE UNIFICADOS

Muslo de pato confitado

Pierna de cordero asada y lonchada en fondo de patata pobre

Parrillada de carnes a la brasa guarnición

Suprema de mero a los ajos tiernos



## POSTRES A ESCOGER PREVIAMENTE UNIFICADO

Coulant de chocolate en fondo de crema helada

Sorbete helado al gusto

Tarta de trufa nata y chocolate



## BODEGA

Vinos Roble Raimat DO Costers del Segre, agua y pan

Selección de cafés

# Menú celebración 02

Langostinos salados, calamar a la romana, pimientos del Padrón,  
saladitos variados, croquetas de jamón



PRIMER PLATO A ESCOGER PREVIAMENTE

Crema de bogavante con langostinos

Ensalada de langostinos tropical

Hojaldre de setas y gambas

Suprema de mero a los ajos tiernos con langostinos

Suquet de dorada con cigalitas y almejas

Papillote de salmón con verduras y “salvitxada” trufada



SEGUNDO PLATO A ESCOGER PREVIAMENTE

Gigot de cordero relleno con manzana y piñones

Meloso de ternera con salsa de vino tinto y setas

Muslo de pato con peras

Carrilleras de cerdo ibérico al vino de cabernet con cremoso de calabaza

Espalda de cordero asada al horno de leña con patatas panadera

Solomillo de cerdo ibérico con cremoso de boletus y salsa de foie-gras



POSTRE

Tarta de ceremonia personalizada

BODEGA

Vinos Roble Raimat DO Costers del Segre, Cava Brut Raimat, agua y pan

Selección de cafés y chupitos de frutas y orujos

# Menú celebración 03

Langostinos salados, t mpora de langostinos al romesco, mejillones de roca braseado, dátiles con beicon, vasito de crema fría, saladitos variados, croquetas de jamón, calamares a la romana, pimientos de Padrón



## PRIMER PLATO A ESCOGER PREVIAMENTE

Crema de alcachofas con cigalas, trufa y crujiente de jabugo

Gazpacho de bogavante

Ensalada templada de vieiras con jamón ibérico

Carpaccio de piña con virutas de jamón ibérico y langostinos

Ensalada templada de langostinos y tomates confitados

Lenguado a la Meuniere

Suprema de lubina rellena de marisco horneada con patatas al limón

Lubina a la espalda

Salmón al cava con langostinos

Bacalao al Orio con gambas

Merluza en salsa verde con almejas

Merluza al horno



## SEGUNDO PLATO A ESCOGER PREVIAMENTE

Lechazo asado al horno de leña con patatas panadera

Cabrito asado al horno de leña con patatas panadera

Ternasco asado al horno de leña con patatas panadera

Cochinillo asado al horno de leña con patatas panadera

Magret de pato con salsa de naranja y foie-gras

Solomillo de ternera a la crema de boletus



## POSTRES

Sorbete helado de frutas naturales y tarta de celebración elaborada por nuestro obrador

## BODEGA

Costers del Segre Ra mat blanco, tinto, cava Brut Codorniu, agua y pan

Selección de cafés y licores de frutas y orujos

# Menú degustación

Langostinillos salados, calamares romana, croquetas de jamón, montaditos de jamón pan tomate, pimientos de Padrón, coca de escalibada y anchoas, arroz negro de sepia, caracoles gormanda, vasito de crema fría



## SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER PREVIAMENTE UNIFICADOS

Corona de bacalao al orio y patatas panadera

Muslo de pato a la naranja

Suprema de mero a los ajos tiernos

Asado de cordero al horno de leña



## POSTRES A ESCOGER PREVIAMENTE UNIFICADOS

Tarta de repostería de nuestro obrador

Piña a la lleidatana

Crep relleno de chocolates



## BODEGA

Vinos Roble Raimat DO Costers del Segre,

Copa de Cava Brut Raïmat, agua y pan

Selección de cafés

# Menú jardín 01

*Servido en la terraza jardín del restaurant Cal Molí*

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Aceitunas rellenas, mini croquetas de jamón, queso curado,  
hojaldritos, salados, cóctel de cava, cervezas, refrescos



## DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Salmón ahumado, esqueixada de bacalao, jamón de bellota con pan de cristal,  
mejillones de roca al grill, tempura de langostinos al romesco, Pimientos de  
Padrón, calamar a la romana, almejas al jerez, caracoles a la gormanda



## SEGUNDO PLATO A ESCOGER PREVIAMENTE

Espalda de cordero asada al horno de leña con patatas a lo pobre  
Entrecote a la pimienta verde con champiñones y patatas torneadas  
Suprema de lubina a la crema de ajos tiernos con langostinos



## POSTRES

Selección de repostería o tarta de celebración elaborada por nuestro obrador

## BODEGA

Tinto Raimat DO Costers del Segre, Blanco DO Penedés  
Cava Brut Raïmat, agua y pan  
Selección de cafés y licores de frutas y orujos

# Menú jardín 02

*Servido en la terraza jardín del restaurant Cal Molí*

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Aceitunas rellenas, mini croquetas de jamón, queso curado, hojaldritos, salados, cóctel de cava, cervezas, refrescos



## DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Salmón ahumado, esqueixada de bacalao, jamón de bellota con pan de cristal, mejillones de roca al grill, tempura de langostinos al romesco, pimientos de Padrón, calamar a la romana, pulpo braseado al pimentón, almejas al jerez, caracoles a la gormanda



## SEGUNDO PLATO A ESCOGER PREVIAMENTE

Cabrito asado al horno de leña

Solomillo de ternera al gusto

Lomo de bacalao gratinado con muselina de allioli

Lenguado a las almendras



## POSTRES

Sorbete de frutas naturales y selección de repostería o tarta de celebración elaborada por nuestro obrador

## BODEGA

Tinto Raimat DO Costers del Segre, Blanco DO Penedés, Cava Brut Raïmat, agua y pan, Selección de cafés y licores de frutas y orujos

# Menú infantil celebraciones

## APERITIVO ENTRANTE

Montaditos de jamón pan tomate, patatas chip, aceitunas rellenas, croquetas de jamón, langostinillos salsos, calmares romana, caracoles gormanda



## SEGUNDO PLATO A ESCOGER PREVIAMENTE

Canalones gratinados de nuestra cocina  
Jamoncitos de pollo asados patatas fritas  
Escalopines de pollo y lomo con patatas fritas  
Fricandó de ternera  
Cordero a la brasa con guarnición



## POSTRES

Copa de helados variados  
Tarta chocolate y trufa  
Bebidas, refresco aguas minerales

## BEBIDAS

Refrescos, aguas minerales

## A MEDIA TARDE

Pequeña merienda y golosinas



*Estos son algunos de nuestros menús.  
Podemos confeccionarte tu menú personalizado  
adaptándonos a tu presupuesto*

*Si no encuentras el tuyo, haznos tu propuesta.*

