

Menú compartir grups

A partir de 12 comensals - 39,00€ iva inclòs /comensal

[No es fracciona el pagament dels menús de grup]

[Suplement servei a la zona Tíllers 10%]

[Per reserves, paga i senyal: fins a 15 c. - 50,00€ / 15 a 20 c. - 100€ / més 20 comensals - 50%]

Aperitiu:

Olives de Kalamata



Pica pica per compartir cada 4 comensals:

- ∪ 4 Mini hummus amb pebrot escalivat amb pa de pita
- ∪ 4 Gotets de crema freda o calenta de temporada
- ∪ 4 Croquetes casolanes de xampinyons i ceps
- 4 Croquetes casolanes de gorgonzola i nous
- ∪ 4 Mini ceviches d'alvocat i mango amb perles de yuzu
- ∪ 1 Patates amb salsa verda i romesco
- ∪ 4 Mini musaka amb Heüra
- 4 Mini-coques de xampinyons, nous, gerds, nabius, formatge brie, ruca, mel i mostassa



Les postres a escollir:

- ∪ Coulant amb gelat d'avellana
 - ∪ Sorbet de mango
 - ∪ Pastís: Tiramisú, massini o sacher
- (l'opció de pastís ha de ser per a tots els comensals la mateixa)



Begudes:

Aigua

1 ampolla de vi ecològic cada 4 comensals:

Vi negre Blau Marí [DO Tarragona] ó Vi blanc Blau Cel [DO Tarragona]

∪ - Vegà

**LA
CA
PE
LLA**



Menú grups

A partir de 12 comensals - 45,00€ iva inclòs /comensal

[No es fracciona el pagament dels menús de grup]

[El plat principal s'ha d'escollir amb antel·lació]

[Per reserves, paga i senyal: fins a 15 c. - 50,00€ / 15 a 20 c. - 100€ / més 20 comensals - 50%]

Pica pica per compartir cada 4 comensals:

- ∅ 4 Gotets de crema freda o calenta de temporada
- ∅ 1 Mutàbal: paté d'albergínia amb pa de pita
- ∅ 4 Mini ceviche d'alvocat i mango amb perles de yuzu
- ∅ 4 Croquetes casolanes de xampinyons i ceps

Plat principal a escollir:

Rissotto de xampinyons i porros amb parmesà

∅ Heüra a l'allet amb salsa de cervesa, cirerols confitats amb herbes aromàtiques i mini patates rostides

∅ Fricandó melós de seitan amb shiitake

Ravioli XXL al forn de verdures i bolets amb salsa de ceps

Les postres a escollir:

∅ Coulant amb gelat d'avellana

∅ Sorbet de mango

Tarta Tatin amb gelat de canyella

∅ Pastís: Tiramisú, massini o sacher

(l'opció de pastís ha de ser per a tots els comensals la mateixa)

Begudes:

Aigua

1 ampolla de vi ecològic cada 4 comensals:

Vi negre Blau Marí [DO Tarragona] ó Vi blanc Blau Cel [DO Tarragona]

Menú infantil:

19,00€ iva inclòs /comensal

Plats a escollir:

∅ Fetuccini amb salsa de tomàquet,

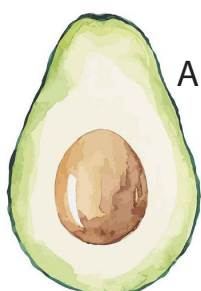
Arròs a la cubana o ∅ Nuggets amb patates

Postre a escollir:

Gelat de vainilla o Pastís

Aigua o refresc

LA
CA
PE
LLA



∅ - Vegà

Menú migdia grups

A partir de 12 comensals - 25,00€ iva inclòs /comensal

[Menú vàlid als migdies de dilluns a divendres de 13.00h a 16.00h excepte festius i durant el mes d'agost]

[No es fracciona el pagament dels menús de grup]

[El plat principal s'ha d'escollir amb antel·lació]

[Per reserves, paga i senyal: fins a 15 c. - 50,00€ / 15 a 20 c. - 100€ / més 20 comensals - 50%]

Entrants a compartir cada 4 comensals:

Amanida amb formatge de cabra
Brots tendres, formatge de cabra gratinat amb mel, nous,
gerds, nabius i vinagreta de mostassa
V (opcional sense formatge)

V Croquetes casolanes de xampinyons i ceps

V Hummus amb pebrot escalivat amb pa de pita

4 Mini-coques de xampinyons, nous, gerds, nabius,
formatge brie, ruca, mel i mostassa



Plat principal a escollir:

V Musaka amb Heura
Versió vegana del plat tradicional grec

Patates fregides amb aroma de romaní i ous ferrats ecològics a punt per sucar

V Curri de verdures amb arròs basmati,
cuinades amb llet de coco, curri de Madràs i aroma de llima



Les postres a escollir:

Postres del dia o cafè



Begudes:

Copa de vi, aigua o refresc

V - Vegà

LA
CA
PE
LLA

