L'ESCORA

MENÚ GRUPS

1

Entrants per a compartir

Xarrup de brou d'escudella catalana

Vieires flamejades amb allioli

Croquetes variades de la xef sobre brots de soja

Musclos a la planxa amb un toc de fum

Primers (a escollir)

Amanida de burrata amb mesclum, ruca, pesto casolà, fruits secs, codony, crostons, encenalls de parmesà, salsa tartufata i oli de tòfona

Carpaccio tebi de peus de porc amb foie flamejat, pols i vinagreta de festucs

Tàrtar de salmó amb alga wakame, soja i torradetes

Gambons a la planxa amb picada d'all i julivert

Segons (a escollir)

Turbot salvatge al forn amb picada d'all i julivert flamejat

Secret ibèric amb reducció de vi negre i patata panadera

Paella de marisc (mínim 2 persones)

Filet de vedella sobre parmentier de patata tòfonada (Sup. 4 €)

Postres (a escollir)

Torrija cremosa amb gelat casolà de coco

Les trufes de l'Ana amb sal, oli i torradetes

BODEGA

Blanc: Valdubón (D.O. Rueda) Verdejo

Negre: La Marquesa (D.O. Rioja Alavesa) Tempranillo

57 €/p *(iva inclòs)*

Beguda: 1/2 ampolla/pers (a escollir entre vi negre/blanc) o 1 consumició/pers (copa de cervesa, refresc) o 1/2 l/pers d'aigua.

CONDICIONS GENERALS DE RESERVA

Mínim 10 persones.

Imprescindible reserva amb paga i senyal del 20% del total. Després no es cobrarà per separat.

Notificar plats i comensals amb un mínim d'1 setmana d'antelació.

Comunicar intoleràncies.

L'ESCORA

MENÚ GRUPS 2

Entrants per a compartir

Focaccia amb tomàquet i OOVE
Xarrup de brou d'escudella catalana
Musclos a la marinera amb un toc picant
Gyozes variades amb un toc de soja
Navalles a la planxa amb picada d'all i julivert
Gambeta roja saltada

Principal (a escollir)

Canelons de vedella i foie amb beixamel de tòfona i formatge gratinat
Fideuà marinera (mínim 2 persones)
Arròs negre (mínim 2 persones)
Arròs melós de cua de bou desossada "sense feina" (mínim 2 persones)

Postres (a escollir)

Chocotorta uruguaia
Deconstrucció de pastís de formatge

BODEGA

Blanc: Blanc Mariner (D.O. Penedès) Xarel.lo, Chardonnay
Negre: Sotneral (D.O. Costers del Segre) Syrah

45€/p *(iva inclòs)*

Beguda: 1/2 ampolla/pers (a escollir entre vi negre/blanc) o 1 consumició/pers (copa de cervesa, refresc) o 1/2 l/pers d'aigua.

CONDICIONS GENERALS DE RESERVA

Mínim 10 persones.
Imprescindible reserva amb paga i senyal del 20% del total. Després no es cobrarà per separat.
Notificar plats i comensals amb un mínim d'1 setmana d'antelació.
Comunicar intoleràncies.

L'ESCORA

MENÚ GRUPS 3

Entrants per a compartir

Xarrup de brou d'escudella catalana
Làmines cruixents d'albergínia amb mel
Xipirons a l'andalusa amb all i oli
Xips de yuca amb crema de formatge i ceba (per dippejar)
Navalles a la planxa amb picada d'all i julivert
Mini truites de patata i carbassó

Principal (a escollir)

Hamburguesa de vaca Premium 100% en pa de brioix i daus de patata
Risotto de ceps amb encenalls de parmesà (mínim 2 persones)
Filet de corball a la donostiarra amb amanida verda

Postres (a escollir)

Flam casolà amb nata
Carrot Cake casolana amb frosting de formatge crema

37€/p *(iva inclòs)*

Beguda: 1/2 ampolla/pers (a escollir entre vi negre/blanc) o 1 consumició/pers (copa de cervesa, refresc) o 1/2 l/pers d'aigua.

CONDICIONS GENERALS DE RESERVA
Mínim 10 persones.
Imprescindible reserva amb paga i senyal del 20% del total. Després no es cobrarà per separat.
Notificar plats i comensals amb un mínim d'1 setmana d'antelació.
Comunicar intoleràncies.