



# *Servei de càtering per a cellers*

*350€*

*Brou de l'avia*

*360€*

*Croquetes casolanes*

*Croquetes de ceps*

*Patata al forn amb brandada de bacallà i tapenade d'olives negres*

*Tomàquet cherry amb mozzarella i salsa al pesto*

*550€*

*Bunyols de bacallà*

*Turnedó amb salsa de mostassa*

*Turnedó amb foie*

*Secret ibèric*

*Llenties amb foie (guisat)*

*590€*

*Mini hamburgueses al vi del Priorat*

*Mini hamburgueses amb foie*

*Filet de porc rostit a la catalana*

*Presa ibèrica*

*Galta de porc guisada a la catalana*

*Bacallà amb tomàquet, alls i mongetes del ganxet*

*Cap i pota*

*Arengada de la costa amb mongetes del ganxet, tomàquet i alls*

*Llonganissa amb fesols del ganxet*

*350€*

*Pastís de formatge i taronja*

*Brownie de xocolata i avellana*

*Mini crema catalana i pastís de poma caramelitzada*

*150€*

*Petit four: Presa de xocolata (90% cacau)*

*\*Preus per unitat/persona*