

# MENÚS ESPECIALES y de TEMPORADA

## MENU TEMPORADA

(PRIMAVERA-VERANO)

Xató del Garraf

○

Fideuá (min.2 personas)

Chuletas de Cordero

○

Parrillada de Carne a la Brasa

Sorbete de Gintónic de fresa

○

Profiteroles con Chocolate

Pan, Café

(bebidas no incluidas)

Precio: 28€ + 10% de IVA

## MENU DEGUSTACIÓN

- Jamón Ibérico de Bellota
  - Versiones de Pulpo: al Mojo Verde y Pimentón
  - Tataki de Atún Rojo con Tapenade de Olivas y Avellanas
  - Ensalada de Campo Gaudí
  - Gamba Salada a la Vinagreta de Citricos y Malta
  - Carpaccio de Salmón con Huevas
  - Dados de Bacalao con Cebollita caramelizada
  - Cigalitas al Brandy con Mousellina de Manzana
  - Eminces de Solomillo con Boletus al Foie
  - Copa de Brut Nature Cuvée Especial
  - Chupito Sorbete de Gintónic de Fresa
  - Trufa Premium Artesana al Armagnac
  - Servicio de Pan y Café
- (bebidas no incluidas)

(mínimo 2 personas)

Precio: 40€ + 10% de IVA

## BRUNCH GAUDÍ GARRAF

(Servicio de 11H a 13H)

- \* Zumo de Naranja natural
- \* Brocheta de Rape y Gamba
- \* Montadito Torrado de Escalibada
- \* Brocheta de Butifarra con Espárragos verdes
- \* Escarola con aceite de Oliva al Ajo frito
- \* Dados de Bacalao con cebolla confitada
- \* Copa de Cava Brut Nature Cuvée Especial
- \* Degustación Sorbete de Gintónic de fresa
- \* Pan de pagès Torrado con tomate y ajos
- \* Agua
- \* Café

(mínimo 2 personas)

Precio: 18€ + 10% de IVA

