

COLECCIÓN

Otoño Invierno

2 4 / 2 5

P
CHEF



Brunch

HEALTHY MORNING

¡Disfruta de un desayuno sofisticado y lleno de sabor!

Nuestro **Brunch** te ofrece una experiencia culinaria única, con **ingredientes frescos** de temporada y combinaciones creativas.

Bebidas Refrescantes y Energizantes:

- **Smoothie Detox:** Kiwi, pera, espinaca y un toque de jengibre para un impulso de energía.
- **Blend de Té Exclusivo:** Seleccionado por nuestro chef para maridar a la perfección con tu elección de platos.

Panadería Artesanal y Acompañamientos:

- **Selección de panes:** Tostadas integrales, panecillos de maíz con queso Taleggio, brioche para los huevos benedictinos.
- **Mantequilla artesanal:** Con infusión de hierbas y sal marina.
- **Mermelada casera de temporada:** Elaborada con frutas frescas locales.

Platos Estrellados:

- **Aguacate marinado:** Con miel de pomelo, queso azul y avellanas tostadas.
- **Huevos a tu gusto:** Benedictinos sobre brioche, fritos, revueltos u omelette napados con salsa holandesa al estragón.
- **Salmón Gravlax:** Con crema de remolacha y kimchi, servido sobre una tostada crujiente.

Frutas y Yogur:

- **Frutas de temporada:** Frescas y cortadas para un toque dulce y natural.
- **Yogur griego:** Con granola y miel

Precios

2 pax	175€
3 a 6 pax	90€
7 a 12 pax	50€
13 a 20 pax	40€
Más de 20 pax	25€

Personaliza tu Brunch - Los precios son por persona - IVA NO incluido

Barbecue

SELECCIÓN DE CARNES IBÉRICAS

Descubre nuestra exquisita selección de productos regionales y mediterráneos en nuestra barbacoa. Deléitate con las deliciosas carnes ibéricas, las verduras frescas de la huerta y las auténticas recetas españolas que te ofrece el Mediterráneo. ¡Una experiencia culinaria única que no te querrás perder!

Aperitivos:

- Vermut del Chef, hierbas y notas mediterráneas.
- Montadito de jamón y pimiento de padrón.
- Pan de Pages.
- Aceitunas Maceradas.

Entrantes:

- Timbal de Escalivada con Queso de Cabra y Nueces.

Salsas y Toppings:

All i Oli, Romesco, Chimichurri, Aceite de Oliva, Tomate, Ajo.

Carnes ibéricas a la brasa:

- Pluma Ibérica
- Entrecote de Angus Español
- Butifarras de pages
- Patatas a la plancha y Mojo Picón verde

Postre:

- Tarta de queso con aroma de lavanda y lima.

Precios

4 personas	328€
5 to 8 personas	78€
9 a 12 personas	73€
13 a 20 personas	61€
More than 20 personas	55€

Personaliza tu Barbacoa - Los precios son por persona - IVA NO incluido



Tapas y Arroces

MEDITERRÁNEO

¡Déjate llevar por una experiencia de tapas y arroces inigualable!

Entradas:

Disfruta del Vermut del Chef, con sus hierbas y deliciosas notas mediterráneas.

Tapas:

- Refréscate con nuestro Gazpacho de pimiento verde.
- Deléitate con nuestros irresistibles Huevos Revueltos con Jamón Ibérico.
- Déjate seducir por la deliciosa Escalivada con anchoa ahumada.
- Sorpréndete con nuestras Gildas de Boquerón en vinagre.

Arroces (dos arroces a elegir):

- Sumergete en el sabor único de nuestro Arroz Negro de Sepia y Gambas.
- Disfruta de la combinación perfecta en nuestro Arroz Cremoso de Verduras de Temporada y Romesco.
- Déjate tentar por el exquisito Arroz Cremoso de Presa Ibérica.
- Viaja a través de los sabores con nuestro Arroz del Senyoret con Gamba, Viera y Calamares.

El dulce:

- Termina esta experiencia culinaria con nuestro cremoso catalán y galleta.

Precios

4 personas	328€
5 to 8 personas.....	78€
9 a 12 personas	73€
13 a 20 personas	61€
More than 20 personas	55€

Personaliza tu Barbacoa - Los precios son por persona - IVA NO incluido

Japo-Ibérico

MENU DEGUSTACIÓN

¡Prepárate para un viaje gastronómico que combina la sofisticación de la cocina japonesa con la riqueza de la tradición española!

Aperitivos:

- Gyosas de col lombarda y pimiento de Padrón: acompañadas de una cremosa salsa de queso blanco y sésamo.
- Tempura de setas de temporada: bañadas en un exquisito caldo de Jabugo con un toque de jengibre y foie.

Pre-entrante (a elegir dos):

- Umaki de gamba roja: tortilla japonesa especiada rellena de gamba roja y cebolleta, cubierta con salsa de ostras y salsa romesco.
- Tartar de gamba con aliño de frambuesa ahumada y un toque de salsa romesco.
- Tataki de atún aliñado: atún en su punto, acompañado de un teriyaki aromatizado con brandy y bacon.

Entrante (a elegir dos):

- Espárragos blancos escalfados;
- Navajas a la plancha con fideos de arroz: combinadas con aliño de trufa blanca, cebolleta y soja.
- Bacon marinado con pimentón de la Vera: servido sobre ensalada fresca de pepino y manzana, con una vinagreta especial de kimchi del Chef.
- Brocheta de magret: jugoso Mulard en salsa de jerez y foie.

Platos principales:

- Carne de ternera Angus a baja temperatura: sellada y bañada en una salsa de yemas con un toque de Shichimi Toraraschi a siete especias, una fusión perfecta de sabores.
- Arroz verde al Palo Cortado con almejas: un arroz caldoso y dashi ahumado, mezcla del toque japonés con la receta catalana.

El postre:

- Tarta de queso con sésamo negro y mermelada de frutas de temporada.

Precios

4 personas	400€
5 to 8 personas	95€
9 a 12 personas	88€
13 a 20 personas	75€
More than 20 personas	59€

Personaliza tu Barbacoa - Los precios son por persona - IVA NO incluido