

# MENÚ DE GRUP

## MENÚ TAPES

(Mínim 4 persones)

A compartir:

- Pa amb tomaquet
- Braves casolanes amb pimenton de la Vera picants
- Formatge Navarra fumat ( 6 talls)
- Platet de pebrots del Padró amb sal maldón
- Mini fuet de Camprodón
- Puntilla de calamarcets fregida amb escames de sal de cítrics
- Formatge Burrata italiana amb oli de trufa blanca i sal aromatitzada amb vinagre de Mòdena
- Gyozas (empanadilla japonesa) de pollastre i verdures a la planxa amb reduccio de salsa soja (6 unitats)

Postre:

- Biscuit artesà avainillat amb xocolata tèbia i virutes d'atmetlla caramelitzada
- Cafè

Begudes:

Vi de la casa, sangria, cervesa, aigua, o refesc

22€

## MENÚ "BASIC"

(Bàsic en Anglès)

A compartir:

- Pa amb tomàquet
- Amanida de tomàquet rosa de Barbastro, ceba del hort i ventresca de tonyina
- Gyozas (empanadilla japonesa) de pollastre i verdures a la planxa amb reduccio de salsa soja (6 unitats)
- Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i vinagreta de tàperes

Segon a triar:

- Confit d'anec amb salsa de fruits vermells
- Tagliatta de Tonyina vermella amb fulles de ruca i escames de formatge
- Hamburguesa Black Angus

Postre:

- Biscuit artesà avainillat amb xocolata tebia i virutes d'atmetlla caramelitzada
- Cafè

Begudes:

Vi de la casa, sangria, cervesa, aigua, o refesc

26€

## MENÚ "OSAKE"

(Compartir en Danés)

A compartir:

- Pa amb tomàquet
- Amanida amb formatge de cabra i vinagreta de fruits vermells
- Anxoves amb oli d'all macerat (6 filets)
- Carpaccio de carbassó amb vinagreta de alfabrega, virutes de parmesà i rúcula
- Gyozas (empanadilla japonesa) de pollastre i verdures a la planxa amb reduccio de salsa soja (6 unitats)

Segon a triar:

- Secret d'ibèric de porc
- Salmó Norueg al forn amb una fina salsa d'Eneldo
- Entrecot de Girona a la brasa (300 gr)

Postre:

- Pastís de Pastanaga amb cobertura de crema
- Cafè

Begudes:

Montelciego crianza rioja negra  
Goleta Azul Rueda Blanc  
Sangria, cervesa, aigua, o refesc

## MENÚ "OKO'A"

(Diferent en Hawaià)

A compartir:

- Pa amb tomàquet
- Amanida de tomàquet rosa de Barbastro, ceba de l'hort i ventresca de tonyina
- Escalivada tèbia cassolana amb formatge de cabra gratinat
- Puntilla de calamarcets fregida amb escames de sal de cítrics
- Morcilla arròs a la paella amb ceba confitada (4 peces)

Segon a triar:

- Entrecot de Girona a la brasa 300 gr
- Bacalla Islandia freguit amb crema de alls tendres
- Conill de llet a la brasa
- Magret d'anec amb reduccio de Pedro Ximénez

Postre:

- Tarta sacher (Muerte por chocolate)
- Cafè

Begudes:

Montelciego crianza Rioja negra  
Goleta Azul Rueda Blanc  
Sangria, cervesa, aigua, o refesc

32€

## MENÚ "EXCELLENT"

(Excellent en francès)

A compartir:

- Pa amb tomaquet
- Amanida mezclum amb virutes de foie, talls de pernil d'anec i oli de trufa blanca
- Gambas a la planxa i sal maldón (4 unitats)
- Ous estrellats amb pernil iberic i encenalls de parmesà
- Xips de yuca amb sal maldón i mel d'atzar

Segon a triar:

- Tagliatta de Tonyina vermella amb fulles de ruca i escames de formatge
- Filet de vedella amb sal maldón i reduccio de vinagre de mòdena
- Magret d'anec amb reduccio de Pedro Ximénez
- Hamburguesa Kobe

Postre:

- Sopa de Meló cantaloupe amb gelat de Gingebre
- Sorbet de Mandarina amb essència de cointreau
- Cafè

Begudes:

Viña Pomal reserva Rioja negra  
Goleta Azul Rueda Blanc  
Sangria, cervesa, aigua, o refesc

38€

# La Collita

B R A S S E R I A

RESTAURANT

C/ Ramón Turró, 19

932 213 804