

bulthaupt

Grau Roig

CARTA TUBBO MIGDIA

ENTRANTS

Ostres Normandia 'Poget' nº2 (unitat)	4.50 €
Tacos de bacallà marinat 'Carpier'	18.50 €
Tacos de salmó marinat 'Carpier'	19.50 €
Micuit de foie gras 'Carpier' amb melmelada de figues	24.50 €
Anxoves del Cantàbric '000' amb pa de vidre amb tomàquet	22.50 €
Pernil de gla ibèric 100% tallat a mà	29.50 €
Amanida de l'hort	9.50 €
Taula de 5 formatges de pastor Catalans	24.00 €

PLATS PRINCIPALS

Verdures de temporada amb tofu i ametlles	19.50 €
Llenties estofades amb carn de porc ibèric	21.00 €
Bacallà amb xamfaina	27.50 €
Sorpresa de porc ibèric amb salsa d'Oporto	25.00 €
Galta de vedella amb parmentier de tòfona	25.00 €
Filet de vaca amb pebrots del 'piquillo'	33.00 €

LES POSTRES FETES A CASA

Pastís de formatge	12.50 €
Tiramisú	12.50 €
Trufes de xocolata	12.50 €

bulthaupt Grau Roig

MENÚ 1 - NIT

BENVINGUDA

Caldo de pollastre amb rovell d'ou

PRIMER PLAT A TRIAR

Canelons de pularda i tòfona amb salsa de bolets

o

Escalibada a la brasa amb boles de San Gil (formatge de cabra)

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Llenties estofades amb carn de porc ibèric

o

Bacallà amb xamfaina

o

Sorpresa de porc ibèric amb salsa d'Oporto

o

Galta de vedella amb parmentier de tòfona

LES POSTRES DE LA CASA A TRIAR

Pastís de formatge

o

Tiramisú

o

Trufes de xocolata

PREU: 100,00 €

Inclou vi blanc, vi negre, cava pa, cafè i aigua

bulthaupt Grau Roig

MENÚ 2 - NIT

BENVINGUDA

Caldo de pollastre amb rovell d'ou

ENTRANTS AL CENTRE DE LA TAULA

Ostres de Normandia 'Poget' nº2

Tacos salmó natural 'Carpier'

Tacos de bacallà marinat 'Carpier'

Micuit de foie gras 'Carpier'

Anxoves del Cantàbric '000' 'El Xillu'

Pernil de gla 100% ibèric tallat a mà

Croquetes artesanes de pollastre

Torrada de sobrassada ecològica de 'Cal Rovira' amb mel

UN TOMB PEL MÓN DE LA CARN AL CENTRE DE LA TAULA

Filet de vaca frisona d'Alemanya

Llom baix de Black Angus del Canadà

Llom alt de wagyu del Japó

Amanida de l'hort

Pebrots del piquillo

LES POSTRES DE LA CASA AL CENTRE DE LA TAULA

Tast de 5 formatges de pastor Catalans

Pastís de formatge

Trufes de xocolata artesanes

PREU: 150,00 €

Inclou vi blanc, vi negre, cava pa, cafè i aigua

bulthaupt Grau Roig

CARTA DE VINS

BLANCS

Les Brugueres en lies. D.O. Priorat - La Conreria d'Scala Dei	36.00 €
Pazo das Bruxas. D.O. Rias Baixas - Familia Torres	34.50 €
La Tortuga Veloz. D.O. Rueda - Thunder Wine Makers	28.00 €
Sac i Peres. D.O. Terra Alta - Xavier Clua	23.00 €

NEGRES

Nona. D.O. Priorat - La Conreria d'Scala Dei	34.50 €
Senda del Haro Criança. D.O. Rioja	27.50 €
Marqués de Riscal Reserva. D.O. Rioja	42.00 €
Ruben Ramos Roble. D.O. Ribera del Duero	27.50 €
Malleolus. D.O. Ribera del Duero - Emilio Moro	49.50 €
Moixeró. D.O. Terra Alta - Xavier Clua	23.00 €

ESCUMOSOS

Rimarts Reserva 24 mesos. D.O. Cava	29.50 €
Llopart Leopardi. D.O. Corpinnat	46.50 €
Louis Roederer Collection 244. D.O. Champagne	95.00 €

VINS INCLOSOS EN ELS MENUS DE NIT

Sac i Peres. D.O. Terra Alta - Xavier Clua (Blanc)
Moixeró. D.O. Terra Alta - Xavier Clua (Negre)
Rimarts Reserva 24 mesos. D.O. Cava (Escumós)



CONDICIONS DE LES RESERVES

Les reserves de nit han de ser per un mínim de 10 i un màxim de 14 persones

L'horari contractat es de 20.00 h a 23.00 h

Cada hora extra comportarà un càrrec de 200.00 €

SNOWFOOD ha de rebre les reserves amb 72 hores d'antel·lació

El preu inclou el desplaçament amb ratrack anada i tornada

El preu inclou l'I.G.I.

Els extres (copes, vins diferents, etc)
es cobraran a part del preu del menú contractat

Qualsevol intolerància, al·lèrgia o tipus d'alimentació concretar s'ha d'informar a SNOWFOOD 48 hores abans de la data del sopar.

En cas contrari no disposarem dels corresponents ingredients.

SNOWFOOD passarà el menú especial en el moment de la demanda