

bulthau

Grau Roig

Menú 1

Bienvenida

Paté artesano de la carnicería Pons de Llivia
y
Caldo de montaña con pasta galet rellena de
Carne

Plato principal

Filetes de Lubina a la sal y su guarnición
o
Timbal de espalda de cordero lechal a baja
temperatura con manzana asada

Postres

Trufas de chocolate artesanas
o
Pastel de queso casero

Incluye pan, café y agua

Precio por persona: 125,00€

Menú 2

Bienvenida

Paté artesano de la carnicería Pons de Llivia
y
Caldo de montaña con pasta galet rellena de
Carne

Plato principal

Raclette de queso del Molino de Ger
con embutidos andorranos de Cal Jordi, fiambres,
patatas ratte, encurtidos, pan tostado, verduras y
ensalada del huerto

Postre

Fondue de chocolate con fruta de temporada y
Gominolas

Incluye pan, café y agua
Precio por persona: 115,00 €

Menú 3

Bienvenida

Paté artesano de la carnicería Pons de Llivia
y
Caldo de montaña con pasta galet rellena de carne

Entrantes

Vieiras ahumadas
Lomo de salmón ahumado con piñones del Motesny
Lomo de salmón ahumando con setas edulis

Primer plato

Alcachofas confitadas a baja temperatura con
huevo pochado y aceite de trufa melanosporum

Plato principal

Rib Eye de Angus Uruguayo a la plancha
o
Solomillo de ternera con salsa de Pedro Ximenez
o
Filetes de lubina a la sal con su guarnición

Postre

Fondue de chocolate
con fruta de temporada y gominolas

Incluye pan, café y agua
Precio por persona: 170,00 €

Menú 4 (Vegetariano, celíacos y vegano)

Bienvenida

Caldo de verduras de temporada

Entrante

Alcachofas confitadas a baja temperatura con huevo pochado y aceite de trufa melanosporum (opción vegana sin huevo)

Plato principal

Quinoa salteada con heura y verduras de Temporada

Postre

Fondue de chocolate con fruta de temporada y Gominolas

Incluye pan, café y agua

Precio por persona: 125,00 €

Condiciones de las reservas

Las reservas con Snowfood deben confirmarse con al menos 72 horas de antelación.

Las reservas deben realizarse para un mínimo de 10 personas y un máximo de 14.

Las reservas para menos de 10 personas se pueden realizar pagando 10 menús.

El menú seleccionado debe ser el mismo para todos los invitados del grupo.

Solo se aceptan excepciones para dietas especiales o alergias.

Todas las solicitudes especiales deben realizarse con al menos 72 horas de antelación.

El precio del menú incluye pan, agua y café.

Los clientes elegirán sus vinos de la lista de vinos disponible y se pagarán aparte.

Cualquier otra bebida alcohólica se pagará por separado.

La hora de la cena es de 19:00 a 23:00.

A partir de las 23:00 se aplicará un suplemento de precio de 300 € por hora.