

# LA QUINTA JUSTA

## MENU GRUPS 1:

### **Aperitiu:**

Xarrup de sopa freda de meló marinat amb cítrics i menta.

Les nostres braves.

Mini amanida de formatge de cabra i tomata confitada.

Ceviche de corball i alvocat.

Patates d'Olot.

### **Segons:**

Calamars a la planxa amb laminat de carbassó i oli de tinta. -o-

Tronc de vedella amb puré cremós de patata i salsa de ratafia. -o-

Cuixa d'ànec confitada amb patata i poma de Girona. -o-

Rossejat de fideus amb sèpia i costella.

### **Postres:**

Flam de ratafia amb el seu gelat.

Crema catalana amb carquinyolis d'ametlla i farina de farro.

*Panna cotta* de nata i vainilla amb coulis de maduixa i sorbet de menta.

*Pastis de celebració (taula completa).*

**Aigües minerals**

**Vi Temps blanc/rosat o negre (1/3 ampolla)**

**Cava Brut Nature 12,50 € ampolla**

**Pa de forn de llenya dels Hostalets**

**Preu: 26.50 €**

## MENU GRUPS 2:

### **Aperitiu:**

Sopa tomata amb síndria i musclos de roca al vapor.

Mini amanida amb tàrtar de tonyina vermella i compota de fonoll i gingebre.

Carpaccio de peus de porc amb vinagreta de tàpares i cruixent de coca dels Hostalets.

Tellerines ofegades en vi blanc.

Calamars a la romana de la casa amb maionesa de llima.

### **Segons:**

Suprema de corball de costa amb verdures i cítrics. -o-

*Magret* d'ànec i peres confitades amb garnatxa. -o-

Wok de verdures amb fideus de calamars i salsa agredolça. -o-

Arròs a la cassola mar i muntanya.

### **Postres:**

Pinya, *toffee* i gelat de coco.

Estofat de fruits del bosc amb brownie de xocolata blanca.

Granissat de menta i rom, el *Mojito*.

*Pastis de celebració (taula completa).*

**Aigües minerals**

**Vi Temps blanc/rosat o negre (1/3 ampolla)**

**Cava Brut Nature 12,50 € ampolla**

**Pa de forn de llenya dels Hostalets**

**Preu: 29.90 €**

# LA QUINTA JUSTA

## MENU GRUPS 3:

### **Aperitiu:**

Sopa de cireres amb cremós de formatge emporità i alfàbrega.

Les figues caramel·litzades amb fetge d'ànec i ratafia.

Encenalls d'espatlla ibèrica i coca dels Hostalets amb tomata.

Els nostres calamars a la romana.

Navalles amb all i julivert.

Mini steak de vedella de Girona amb gelat de mostassa.

### **Segons:**

Turbot salvatge de ració al forn. -o-

Tataki de tonyina vermella amb compota de fonoll i gíngebre. -o-

Terrina de porcell amb patata crema i salsa de taronja. -o-

Bacallà confitat amb sobrassada, mel i llimona. -o-

Arròs negre amb xipirons, carxofes i pèsols.

### **Postres:**

Volcanet de xocolata negra amb gelat de iogurt de la fageda. -o-

Pinya brasejada amb gelat de ratafia i reducció. -o-

La nostra Sara amb crema de vainilla. -o-

*Pastis de celebració (taula completa).*

### **Aigües minerals**

**Vi Temps blanc/rosat o negre (1/3 ampolla)**

**Cava Brut Nature 12,50 € ampolla**

**Pa de forn de llenya dels Hostalets**

**Preu: 34.50 €**

## CONDICIONS GENERALS DE RESERVA

\* Els preus inclouen l'IVA.

\* Es reserva el dret a modificar algun plat o aperitiu segons disponibilitat o mercat.

\* Els menús per grups es reservaran amb 7 dies d'antelació.

\* La reserva es considerarà efectiva a l'entrega de la paga i senyal de 200 € (no es tornarà fiança en cas d'anul·lació en menys de 7 dies, posterior a 7 dies quedaran per nova data).

\* El dia abans es confirmarà el número exacte, sinó es cobrarà el cobert absent.

\* Els menjadors reservats són a partir de 14-16 persones (menys en baixa disponibilitat). L'empresa es reserva el dret de variar la sala de l'esdeveniment per causes internes o variació de comensals.

\* Es disposa de projector i pantalla a disposició dels clients amb un preu de lloguer de 5 €.

\* Flors, decoració celebració anirà a càrrec del client.

\* El vi segons lo establert en cada menú, les ampolles extres es cobren.

\* Amb els menús per grups ja hi ha aplicat el descompte per ser un grup.

\* És necessari confirmar el nombre de comensals definitiu 3 dies abans. Es facturarà en base el nombre de comensals confirmats.

\* Els horaris de migdia seran de 13 hores fins les 17:30 hores i de nit de 20 hores fins a les 00 hores.