



LA QUINTA JUSTA

# MENÚS GRUPS

PER PREPARAR EL NADAL XXIII

LA  
QUINTA  
JUSTA

CUINA VOLCÀNICA

# LA QUINTA JUSTA

## 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.
- \* 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.
- \*No s'accepten pastissos externs, ni begudes. (solament pastissos de pastisseries locals amb el càrrec 1€ pel servei)

LA QUINTA JUSTA

# MENÚ TRAVIATA

## PRIMER ACTE, entrants per picar:

Crema de llamàntol amb mix d'algues i pinyons.

Broquetes de llagostins amb pa de romesco.

Migas de pa dels Hostalets amb papada confitada cruixent i formatge blau de la Xiquella.

Briox de la casa amb confit d'ànec, foie i poma de de Girona.

## SEGON ACTE, plat principal a escollir entre:

Terrina de costella de porc confitada amb puré cremós de patata amb cebetes glacejades i bolets de temporada. -o-

Mitjana de vedella jove a la brasa amb guarnició. -o-

Suprema de corball a la sal amb confitura de tomata i llima amb demi-glace.

## TERCER ACTE, les postres:

Turró de Xixona amb pessic de xocolata i gelat de ratafia amb pols de Neules.

*PASTÍS DE CELEBRACIÓ (TAULA COMPLETA) supl. 1 pax \* Consulta els nostres pastissos d'elaboració pròpia.*

Pa del forn de llenya del Hostalets

### Celler

Aigües Minerals

Vi ecològic Temps blanc, rosat i negre (1/3).

I amb les postres copa de cava Stars Brut Nature.

Cafè o infusions amb bogeries.

Preu per persona: **38.50 €** Iva Inclòs

També disposem de menú pels més menuts fins a 9 anys (plat, beguda i postres 15,60 €)

LA QUINTA JUSTA

# MENÚ SONATA

## 5 entrants per "EXPOSICIÓ":

Formatge blau formatgeria la Xiquella amb raïms, nous, escarola i cabell d'àngel.

Tàrtar de tonyina i gelat.

Crema de llamàntol amb puré trufat de patata i oli de pinyons.

Tellerines ofegades en vi blanc.

Cruixent de cansalada del coll confitada amb anxoves i tàperes.

## Els segons a escollir "DE DESENVOLUPAMENT":

Espatlla de xai a baixa temperatura amb mel i romaní i reducció del seu suc. -o-

Tataki de tonyina vermella marinada amb soja amb hummus de fesols de Santa Pau i maionesa de kimchi i sèsam caramel·litzat. -o-

Entrecot de vedella al punt amb guarnició.

## I de dolç a escollir en "REEXPOSICIÓ":

Rodella de pinya osmotitzada amb ratafia amb sorbet de ratafia. -o-

Textures de xocolata amb gelat d'avellana,

*PASTÍS DE CELEBRACIÓ (TAULA COMPLETA) supl. 1 pax \* Consulta els nostres pastissos d'elaboració pròpia.*

Pa del forn de llenya del Hostalets

### Celler

Aigües Minerals

Vi blanc DO Catalunya Fer Volar Coloms. (1/3)

Vi negre DO Empordà Rigau Ros Criança. Celler Oliveda. (1/3)

Preu per persona: **40.50 €** Iva Inclòs

Cava Brut Nature 12,50 € ampolla. També disposem de menú pels més menuts fins a 9 anys (plat, beguda i postres 15,60 €)

LA QUINTA JUSTA

# MENÚ CONCERT

## 2 entrants per començar:

Tàrtar de tonyina i gelat.

Cremós de formatge Mas Farró i bastonets de fajol i farro.

## Els primers a escollir entre:

Crema de llamàntol amb parmentier trufat i pinyons. -o-

Arròs de ceps amb formatge serrat d'ovella Mas Farró i carpaccio de gamba vermella. -o-

Amanida de brandada de bacallà amb formatge blau de la Xiquella.

## Els segons a escollir entre:

Secret de porc amb verdures i taronja. -o-

Suprema de rap amb verdures i romesco. -o-

Melós de vedella amb puré de tubercles i salsa ratafia Russet.

## I de dolç a escollir entre:

Tatin de poma de Girona amb gelat de vainilla, -o-

Volcanet de xocolata negra amb sorbet de mandarina (apte per celíacs i vegà).

Pastís de ració del nostre carro de postres.

*PASTÍS DE CELEBRACIÓ (TAULA COMPLETA) supl. 1 pax \* Consulta els nostres pastissos d'elaboració pròpia.*

Pa del forn de llenya del Hostalets

## Celler

Aigües Minerals

Vi blanc DO Catalunya Fer Volar Coloms. (1/3)

Vi negre DO Empordà Rigau Ros Criança. Celler Oliveda. (1/3)

Preu per persona: **41.50 €** Iva Inclòs

Cava Brut Nature 12,50 € ampolla. També disposem de menú pels més menuts fins a 9 anys (plat, beguda i postres 15,60 €)