

MENÚ



1

45€

Begudes no incloses

55€

Amb begudes incloses (refresc o cervesa, vi negre El Pispa DO Montsant, vi blanc Can Matons DO Alella i aigües; una ampolla cada 3 persones).

PICA-PICA

Sopa de tomàquet amb oli i pinyons

Amanida Can Rin (poma, mango, codony, formatge fresc, nous i vinagreta de mostassa)

Croquetes de pernil ibèric

Patates del bufet amb salsa brava

Raviolis als tres formatges, pera, guanciale i salsa de parmesà

SEGON A TRIAR

Hamburguesa de magret d'ànec amb salsa de foie i saltat de verdures

Suprema de salmó amb caviar de salmó, tobiko i salsa de mantega i vi blanc

Steak tartar de vedella tallat a mà

Fideuà sense feina amb sèpia i gambes

POSTRE

Pastís de formatge amb maracujà i merenga

MENÚ



2

55€

Begudes no incloses

65€

Amb begudes incloses (refresc o cervesa, vi negre El Pispa DO Montsant, vi blanc Can Matons DO Alella i aigües; una ampolla cada 3 persones)

PICA-PICA

Amanida de formatge brie arrebossat amb maduixes, panses, pinyons i vinagreta de fruits vermells

Ensaladilla amb gamba i ou de guatlla

Terrina de foie mi-cuit amb vainilla, maduixes del bosc i festucs

Croquetes de sèpia i tinta amb allioli

Brioix de pop, mel, ceba confitada i formatge Arzúa

SEGON A TRIAR

Ploma de porc ibèric amb parmentier, salsa de múrgoles i ametlles

Steak tàrtar de vedella tallada a ganivet

Llom de bacallà amb salsa de formatge de cabra, oli fumat, gel de pebrots del piquillo, piparres, oli d'olives verdes i pinyons

Arròs caldós de llamàntol i musclos

POSTRE

Coulant de xocolata amb gelat de cacauet i salsa de caramel salat

MENÚ VEGÀ



45€

Begudes no incloses

55€

Amb begudes incloses (refresc o cervesa, vi negre El Pispa D.O. Montsant, vi blanc Can Matons D.O. Alella i aigües — una ampolla per cada 3 persones)

PICA PICA

Amanida amb mango, alvocat, edamame, wakame i salsa de sèsam

Gotet de sopa de tomàquet amb oli i pinyons

Patates del bufet amb salsa brava

Pebrots de Padró

Croquetes d'escalivada

SEGON A TRIAR

Arròs de verdures

Albergínia tikka masala amb salsa de coco, anacards i coriandre

POSTRE

Mango, pinya i llima amb arròs amb llet de coco

MENÚ BUFET



1

45€

Begudes no incloses

55€

Amb begudes incloses (refresc o cervesa, vi negre El Pispa D.O. Montsant, vi blanc Intramurs D.O. Conca de Barberà i aigües — una ampolla per cada 3 persones)

Gotet de sopa de tomàquet amb oli i pinyons

Croquetes de pernil ibèric

Amanida russa amb ou de guatlla

Aperitiu Can Rin (cremós de musclos en escabetx, patates xips, olives, piparres i gelatina de vermut)

Brioix de brie, guanciale i pera

Steak tàrtar de vedella tallat a ganivet

Fideuà amb allioli

Minihamburgueses amb formatge i ceba

POSTRE

Trufes de xocolata

Si vols un pastís de celebració, té un suplement de 4,5 € per persona (Sacher, Brownie o Sara).

Aquest menú es pot adaptar sense glúten i sense lactosa.

MENÚ BUFET



2

55€

Begudes no incloses

65€

Amb begudes incloses (refresc o cervesa, vi negre El Pispa D.O. Montsant, vi blanc Intramurs D.O. Conca de Barberà i aigües — una ampolla per cada 3 persones)

Torrades de foie micuit a la vainilla amb maduixes i festucs

Croquetes de pernil ibèric

Amanida russa amb carpaccio de gambes i maionesa dels seus caps

Matrimoni d'anxova i seitó amb brioix, picadeta de tomàquet i alfàbrega, i maionesa d'oliva kalamata

Tàrtar de salmó marinat amb cremós de formatge i sèsam

Llagostins arrebossats amb kataifi i salsa de mango, mostassa i curri

Steak tàrtar de vedella tallat a ganivet

Fideuà amb allioli

Pepito de ploma de porc ibèric amb ceba i formatge

POSTRE

Trufes de xocolata

Broqueta de fruita

Si vols un pastís de celebració, té un suplement de 4,5 € per persona (Sacher, Brownie o Sara).

Aquest menú es pot adaptar sense glúten i sense lactosa.