

MENÚ Cerdanya

Primeros

(a elegir con antelación)

Trinxat de Cerdanya con col kale y panceta crujiente
Crema de setas con huevo poché y aroma de trufa
Milhojas de roast beef con tomate y cebolla confitados

Segundos

(a elegir con antelación)

Corvina salvaje con olivada negra y jamón ibérico
Meloso de ternera deshuesado con parmentier de parmesano
Canelones de rustido con bechamel de trufa

Postres

(a elegir con antelación)

Xuxo de mini-croissant de Bourg-Madame relleno de crema
Texturas de chocolate
Helados y sorbetes al gusto

Abellerol. Muscat de Frontignan
Ederra. Tempranillo
Aguas minerales
Pan, café e infusiones

46,50

MENÚ SCHIERBECK

Pica pica

(en medio de la mesa)

Pan de cristal con tomate de colgar
Tabla de quesos y embutidos de la Cerdanya
Chupito de crema de temporada
Trinxat de Cerdanya con col kale y panceta crujiente
Canelón de rustido con bechamel de trufa

Segundos

(a elegir con antelación)

Merluza a la salsa verde con espárragos trigueros
Cochinillo crujiente con ensalada de fresones y cebolla tierna
Macarrones al Cardenal receta auténtica

Postres

(a elegir con antelación)

Brownie de chocolate con frutos secos caramelizados
Yogurt de Livia con galleta molida y frutos del bosque
Helados y sorbetes al gusto

Fonoll. Xarel·lo, Xarel·lo Vermell
Eclectic. Cabernet Sauvignon, Petit Syrah
Aguas minerales
Café e infusiones

53,50

MENÚ CANIGÓ

Pica pica

(en medio de la mesa)

Pan de cristal con tomate de colgar
Jamón ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo
Foie micuit con confitura de frambuesas de la Cerdanya y tostaditas
Croquetas de jamón ibérico

Primero

(a elegir con antelación)

Sopa de cebolla con huevo poché
Trinxat de Cerdanya con col kale y panceta crujiente
Tartar de salmón con huevo frito de Calaf

Segundos

(a elegir con antelación)

Rodaballo a la plancha con salsa a la donostiarra
Solomillo de vaca con crema de ceps y foie
Arroz de cigalas y calamarcitos

Postres

(a elegir con antelación)

Coulant de chocolate helado de pistachos
Ensalada de frutas con sorbete de mandarina
Helados y sorbetes al gusto

Pazo San Mauro. Albariño
Jeronimus. Garnacha, Syrah
Aguas minerales
Café e infusiones

62,50

MENÚ LLAC DE PUIGCERDA

Cocktail

(servido de pie)

Tabla de embutidos y quesos de la Cerdaña
Anchoas 00 del Cantábrico sobre pan de cristal con tomate
Trinxat de Cerdaña con panceta tostadita
Chupito de crema de temporada
Cucharita de tartar de salmón
Milhojas de patata brava
Croquetas de jamón ibérico

Arroz de payés con pollo de Can Guiu y ceps

Brownie de chocolate con sorbete de mango

Abellerol. Muscat de Frontignan
Ederra. Tempranillo
Aguas minerales
Café e infusiones

48,50

MENÚ **SERRA DEL CADÍ**

Cocktail

(servido de pie)

Tabla de quesos de la Cerdanya
Jamón ibérico de bellota (D.O. Guijuelo) cortado a cuchillo
Pan de cristal con tomate de colgar
Anchoas 00 del Cantábrico sobre pan con tomate
Bombón de foie grass con frutos secos
Brocheta de tempura de langostino
Cucharita de steak tartar
Buñuelos de bacalao caseros
Croquetas de jamón ibérico

Mini canelón de asado y bechamel de trufa
Arroz con cigalas y calamarcitos

Texturas de chocolate
Espuma de yogur con frutos rojos

Fonoll. Xarel·lo, Xarel·lo Vermell
Eclectic. Cabernet Sauvignon, Petit Syrah
Aguas minerales
Pan, café e infusiones

56,50

CONDICIONES GENERALES CONTRATACIÓN

Espacios

1. El restaurante dispone de dos espacios: el *Salón* principal, para un máximo de 80 personas; y la *Terraza*, para un máximo de 120 comensales. En caso de precisar utilizar los dos espacios para el mismo evento, consultar tarifas.

Horarios

2. Según el servicio, el horario será: almuerzos, de 13:00 a 17:00; y cenas, de 20:30 a 00:30. En caso de precisar alargar los horarios, consultar tarifas.

Condiciones de reserva

3. La confirmación del número definitivo de comensales se realizará con una antelación mínima de 72 horas. En caso de que la confirmación no respete el plazo establecido, el restaurante se reserva el derecho a cobrar por la totalidad de los comensales.
4. La paga y señal será del 30% del total de la reserva (tarjeta de crédito o transferencia bancaria ES47 2100 8668 2102 0014 8207). El importe restante deberá abonarse a la finalización del evento, siendo las formas de pago efectivo o tarjeta de crédito/débito las más funcionales. Toda reserva no confirmada con paga y señal se considerará una prerreserva, y podrá cancelarse unilateralmente por el restaurante.
5. En caso de cancelaciones con una antelación superior a 15 días, no habrá penalización; entre 15 días y 3 días antes, la penalización será equivalente a la paga y señal; y cuando la cancelación sea igual o inferior a 3 días, la penalización será del 100%.

Oferta gastronómica y bebidas

6. La elección de los entrantes, segundos y postres, deberá comunicarse con una antelación mínima de 3 días laborables (para poder organizar al equipo de cocina).
7. En caso de intolerancias de alguno de los comensales, indíquelo con 3 días laborables de antelación (para poder organizar al equipo de cocina).
8. Para grupos superiores a 30 comensales, se limitará la elección a un único primero, segundo y postre para todo el conjunto de los comensales.
9. Los refrescos, licores y/o cervezas no están incluidos en el menú (serán cobrados aparte).
10. La cantidad de vino contemplada por persona es de 1/3 de botella por persona. En caso de exceder dicho consumo, el restaurante se reserva el derecho a cobrar el exceso según PVP.

Copa bienvenida/postre y barra libre

11. Posibilidad de añadir una copa de cava de bienvenida o postre, a razón de 4 €/persona.
12. Posibilidad de añadir una copa de cava, vino o cerveza de bienvenida, con aperitivo (grisines, madalenas de parmesano, aceitunas), a razón de 7 €/persona.
13. Servicio de barra libre, tipo "combinados", para todos los comensales -excluidos niños-, a razón de: 20€/persona la primera hora, y 15€/persona/hora adicional (+5€ premium).
14. "Combinados" a razón de 9€ para calidades estándar, o 12€ para calidades premium.