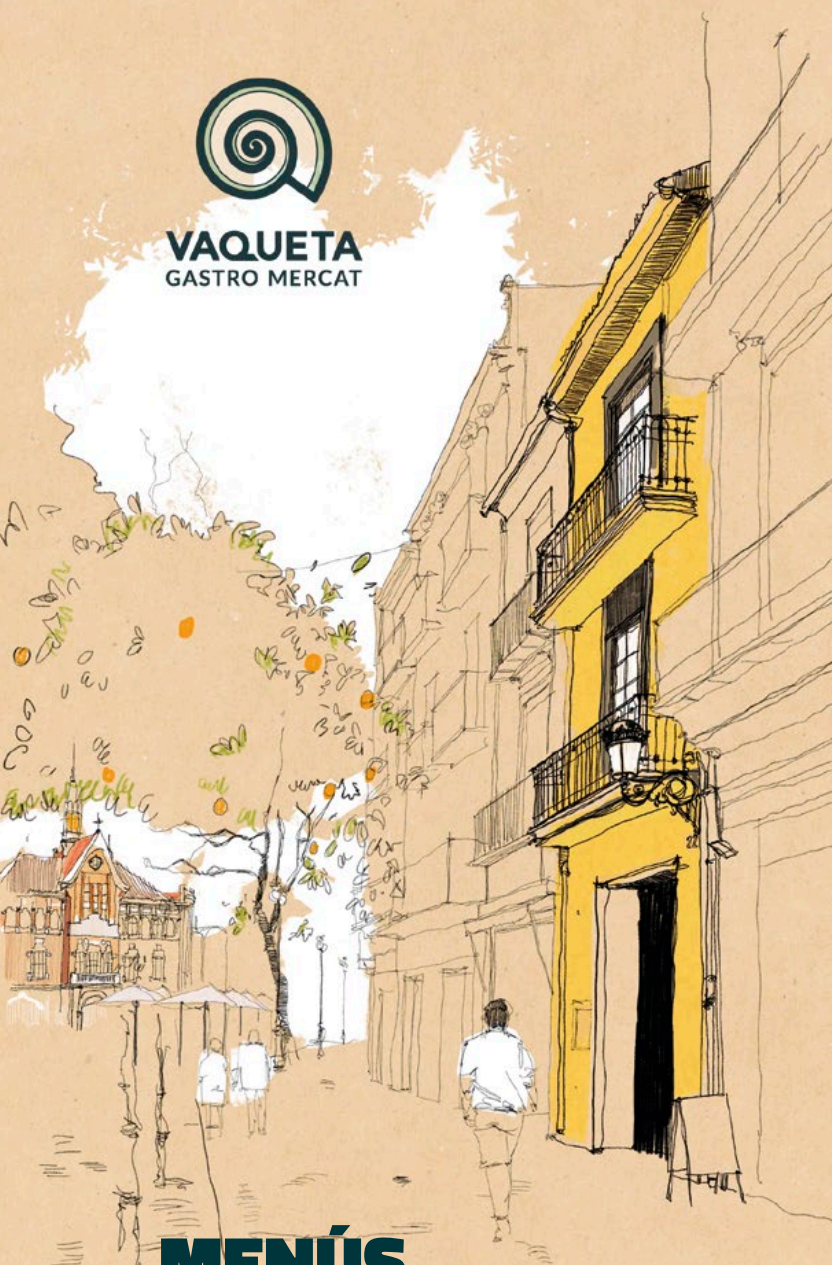




VAQUETA
GASTRO MERCAT



**MENÚS
PARA
GRUPOS**



VAQUETA
GASTRO MERCAT

MENÚS PARA GRUPOS

Menú MERCAT

ENTRANTES

- Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum (1 cada 4 personas) 1 · 4 · 5 · 7 · 13 · 14
- Buñuelo cremoso de bacalao (individual) 1 · 4 · 5 · 13 · 14
- Las bravas del Trinquet (1 cada 4 personas) 1 · 5 · 13
- Berenjena a la llama, sobrasada de cerdo ibérico, feta, miel y rúcula (1 cada 4 personas) 1 · 13 · 14

PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz del senyoret con gamba roja y cigalitas* 1 · 2 · 3 · 4 · 13
- Arroz de pato, setas y foie a la sal* 1 · 12 · 13
- Corvina con jugo de galeras a la lima y espárragos a la brasa (individual) 2 · 3 · 4 · 13
- Nuestra versión de pollo a l'ast: pollo campero marinado y a la brasa, con patatas asadas (individual) 10 · 14

* Elige entre arroz seco, meloso o fideuà. Solo un tipo de arroz por mesa. Arroces mínimo para 2 personas.

POSTRE Ambos a compartir, un postre cada 2 personas

- Tarta fondant de queso 1 · 5 · 9 · 13 · 14
- Torrija de fartó con helado de horchata 1 · 5 · 9 · 13 · 14

32€ IVA, café y pan incluidos _____

Barra libre*

- Cerveza, refrescos y agua 9€/pax
- Vino de la casa, cerveza, refrescos y agua 15€/pax
- Y después
CACIQUE, TANQUERAY o JOHNNIE WALKER RED LABEL 7€

* La barra libre empezará una vez hayan llegado todos los comensales y será efectiva desde el inicio de la comida hasta los postres.

Menú HORTA

ENTRANTES

- Croquetón de jamón ibérico (individual) 1 · 5 · 14
- Ensalada Inés Rosales con burrata, pesto y tomates al Jospet (1 cada 4 personas) 1 · 5 · 9 · 13 · 14
- Huevos cascados en mesa con sobrasada de porc negre, cebolla caramelizada y queso de Mahón (1 cada 4 personas) 1 · 5 · 13 · 14
- Canelón meloso de pato con salsa trufada de queso Stilton y ensalada de portobello (1 cada 2 personas) 1 · 5 · 9 · 13 · 14

PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz al horno en paella* 12 · 13
- Arroz de gamba roja, boletus y zamburiñas* 1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 13
- Rodaballo a la brasa con verduras al wok y aliño de ajos (individual) 4 · 10 · 12 · 13
- Lomo alto de vaca nacional madurado con piquillos caramelizados y patatas fritas caseras (maduración 36 días / 1 lomo cada 2 personas) 1 · 13

* Elige entre arroz seco, meloso o fideuà. Solo un tipo de arroz por mesa. Arroces mínimo para 2 personas.

POSTRE Ambos a compartir, un postre cada 2 personas

- Tarta fondant de queso 1 · 5 · 9 · 13 · 14
- Torrija de fartó con helado de horchata 1 · 5 · 9 · 13 · 14

36€ IVA, café y pan incluidos _____

Menús disponibles bajo reserva previa, mínimo 8 personas. Las bebidas no están incluidas. Algunos platos de los menús pueden variar en función de la disponibilidad de las materias primas. Menú Mercat no disponible en marzo, diciembre y días especiales. Menú Horta no disponible en marzo y días especiales. Será posible elegir más de un tipo de arroz para los grupos en los que 10 o más personas pidan arroz.

ALÉRGICOS 1.Gluten 2.Crustáceos 3.Moluscos 4.Pescado 5.Huevo 6.Altramuces 7.Mustaza
8.Cacahuete 9.Frutos de cáscara 10.Soja 11.Sésamo 12.Apio 13.Sulfitos 14.Lácteos