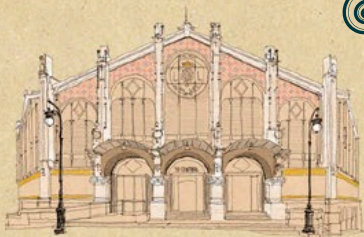




VAQUETA
GASTRO MERCAT



**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. Menús no disponibles en marzo, diciembre 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. Mostaza
8. Cacahuete 9. Frutos de cáscara 10. Soja 11. Sésamo 12. Apio 13. Sulfitos 14. Lácteos