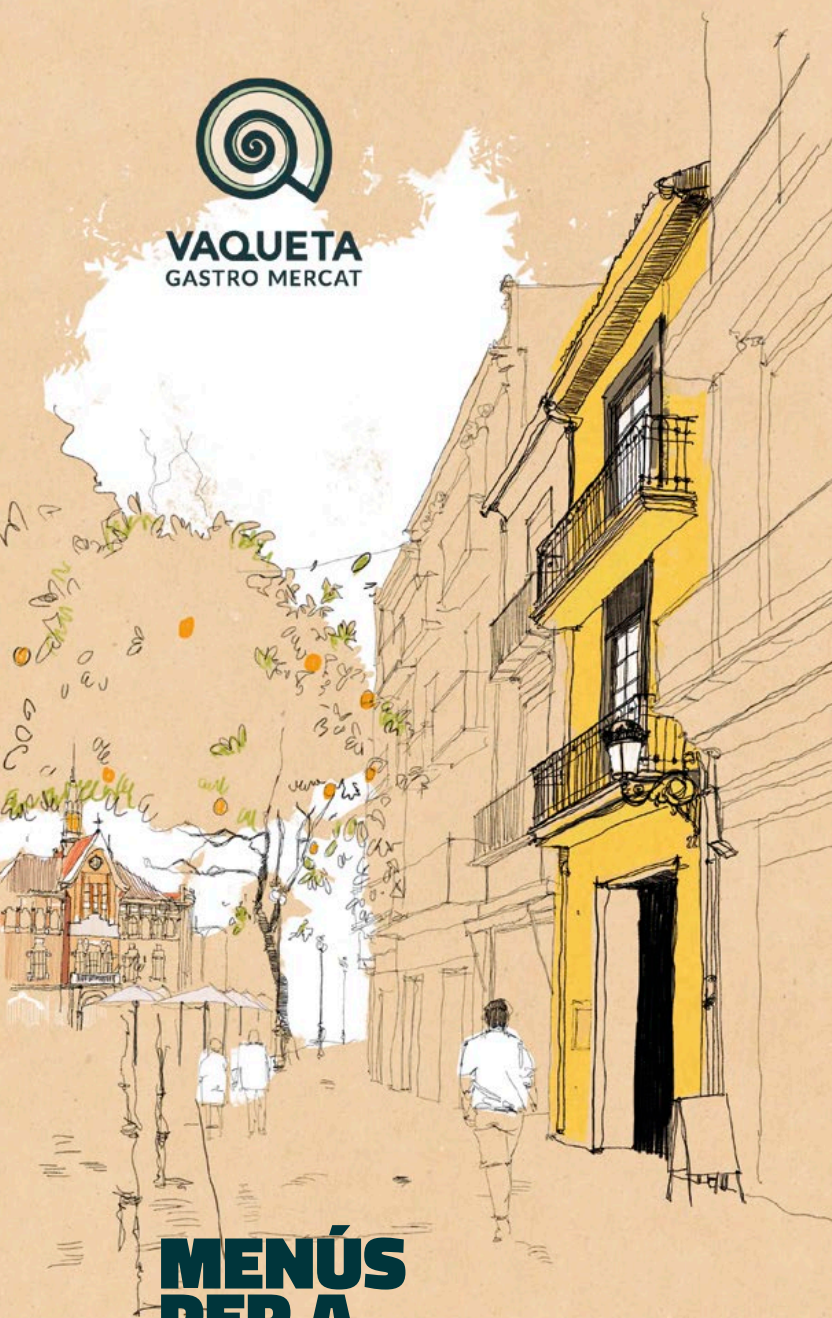
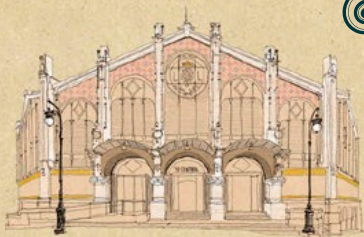




VAQUETA
GASTRO MERCAT



**MENÚS
PER A
GRUPS**



VAQUETA
GASTRO MERCAT

MENÚS PER A GRUPS

Menú MERCAT

ENTRANTS

- Ensaladilla de fumats i salaons amb creïlla a la brasa i papadum (1 cada 4 persones) 1 · 4 · 5 · 7 · 13 · 14
- Bunyol cremós de bacallà (individual) 1 · 4 · 5 · 13 · 14
- Les braves del Trinquet (1 cada 4 persones) 1 · 5 · 13
- Albergínia a la flma, sobrassada de porc ibèric, feta, mel i ruca (1 cada 4 persones) 1 · 13 · 14

PRINCIPAL A TRIAR

- Arròs del senyoret amb gamba roja i cigales* 1 · 2 · 3 · 4 · 13
- Arròs d'ànec, bolets i foie a la sal* 1 · 12 · 13
- Corbina amb suc de galeres a la llima i espàrrecs a la brasa (individual) 2 · 3 · 4 · 13
- La nostra versió de pollastre a l'ast: pollastre camperol marinat i a la brasa, amb creïlles rostides (individual) 10 · 14

*Tria entre arròs sec, melòs o fideuà. Només un tipus d'arròs per taula. Arrossos mínim per a 2 persones.

POSTRES Tots dos a compartir, un postre cada 2 persones

- Pastís fondant de formatge 1 · 5 · 9 · 13 · 14
- Llesca amb ou de fartó amb gelat d'orxata 1 · 5 · 9 · 13 · 14

32€ IVA, café i pa inclosos _____

Barra lliure*

- Cervesa, refrescos i aigua 9€/pax
- Vi de la casa, cervesa, refrescos i aigua 15€/pax
- Y després
CACIQUE, TANQUERAY o JOHNNIE WALKER RED LABEL 7€

* La barra lliure començarà una vegada hagen arribat tots els comensals i serà efectiva des de l'inici del menjar fins a les postres.

Menú HORTA

ENTRANTS

- Croquetó de pernil ibèric (individual) 1 · 5 · 14
- Ensalada Inés Rosales amb burrata, pesto y tomaques al Jospet (1 cada 4 persones) 1 · 5 · 9 · 13 · 14
- Ous trencats en taula amb sobrassada de porc negre, ceba caramel·litzada i formatge de Maó (1 cada 4 persones) 1 · 5 · 13 · 14
- Caneló melòs d'ànec amb salsa trufada de formatge Stilton i ensalada de portobello (1 cada 2 persones) 1 · 5 · 9 · 13 · 14

PRINCIPAL A TRIAR

- Arròs al forn en paella* 12 · 13
- Arròs de gamba roja, boletus i petxines variades (zamburiñas)* 1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 13
- Rèmol a la brasa amb verdures al wok i amaniment d'alls (individual) 4 · 10 · 12 · 13
- Llom alt de vaca nacional madurat amb piquillos caramel·litzats i creïlles fregides casolanes (maduració 36 dies / 1 llom cada 2 persones) 1 · 13

*Tria entre arròs sec, melòs o fideuà. Només un tipus d'arròs per taula. Arrossos mínim per a 2 persones.

POSTRES Tots dos a compartir, un postre cada 2 persones

- Pastís fondant de formatge 1 · 5 · 9 · 13 · 14
- Llesca amb ou de fartó amb gelat d'orxata 1 · 5 · 9 · 13 · 14

36€ IVA, café i pa inclosos _____

Menús disponibles amb reserva prèvia, mínim 8 persones. Les begudes no estan incloses. Alguns plats dels menús poden variar en funció de la disponibilitat de les matèries primeres. Menús no disponibles al març, desembre i dies especials. Serà possible triar més d'un tipus d'arròs per als grups en els quals 10 o més persones demanen arròs.

AL-LERGÒGENS 1.Gluten 2.Crustacis 3.Mol·luscos 4.Peix 5.Ou 6.Tramussos 7.Mostassa
8.Cacauets 9.Fruits de corfa 10.Soja 11.Sèsam 12.Api 13.Sulfits 14.Lactis