

MENÚ 16 | PICA-PICA

MENÚ 22 | PICA-PICA

MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ NADAL

Plats per compartir:
1 plat cada dues persones

Entrants per compartir cada 2 persones
Plat principal i postre, escollir 1 per persona

Plats individuals
per cada comensal

Entrants per compartir cada 2 persones
Plat principal, escollir 1 per persona

EXPERIÈNCIA ESPINALER

*Musclos, escopinyes, olives,
anxoves del Cantàbric i patates*

EXPERIÈNCIA ESPINALER

*Anxoves del Cantàbric, musclos,
escopinyes, olives farcides i patates*

*Broquetes d'escopinyes Espinaler
en tempura de cervesa*

*Musclos, escopinyes, olives,
anxoves del Cantàbric i patates*

PER ANAR PICANT...

*Amanida russa
Patates braves
Croquetes de pernil
Croquetes de pollastre
Zamburiñas a la planxa
Pa de coca
Pop a la gallega*

PER ANAR PICANT...

*Amanida russa, patates braves,
croquetes de pernil i de pollastre*

*Còctel de lleties beluga Espinaler
amb escuma de patata*

Mar i muntanya de navalla a la tòfona

Suquet de gambes amb cloïsses Espinaler

*Ravioli de fricandó fet a mà
amb crema de ceps*

*Risotto de calamarsets i
"zamburiñas" Espinaler*

*Bacallà amb cremós de gambes
i cua de llagostins*

PRIMER PLAT

Escudella de Nadal

PRINCIPAL

*Caneló de confit d'ànec
amb cremós de foie*

Llobarro salvatge al forn

*Pollastre rostit al forn
amb panses i pinyons*

POSTRES

Bunyols de vent

PRINCIPAL

*Entrecotte de vedella "Rubia
Gallega" a la brasa amb guarnició*

*Bacallà a la Donosti amb
les seves patates*

POSTRE


*Pastís de formatge casolà
o Mousse de llimona en textures*


POSTRES


*Brownie de xocolata casolà
Mousse de llimona en textures*


POSTRES

*Assortiment de torrons, neules i
"polvorons" amb una copa de cava*


1 ampolla de vi cada 4 comensals
o 1 refresc o 1 cervesa per persona
Aigua i pa Cafè no inclòs.


1 ampolla de vi cada 4 comensals
o 1 copa de vi, cervesa o refresc/persona
Aigua, pa, cafè i infusions.


Maridatge amb 3 copes de vi
(de diferent selecció)
Aigua, pa, cafè i infusions


1 ampolla de vi cada 4 comensals
o 1 copa de vi, cervesa o refresc /persona
Aigua, pa, cafè i infusions.

16,90€

22,50€

44,90€

27,90€

Què s'inclou?

Atenció i seguiment del grup

Grups de mínim 6 persones

Elaboració de menús infantils, per al·lèrgics o intolerants

Tots els preus són amb IVA inclòs.

Sol·licitem:

Confirmar el núm. de persones per grup (serà el que es pagarà)

Abonar paga i senyal del 30% de l'import total durant la reserva

Escollir els plats (en els menús que es pugui) mínim 48h abans de l'àpat

Confirmar menús (infantils, al·lèrgics) mínim 48h abans de l'àpat

Contacte i reserves

Trucant al telèfon 937 502 521

Via correu electrònic a **RALF GERHARD:**
rgerhard@espinaler.com

Per dubtes o consultes

*Sobre menús personalitzats o al·lèrgies...

ALBERT LÓPEZ, xef: alopez@espinaler.com

*Sobre el muntatge, el servei o seguiment del grup

RALF GERHARD: rgerhard@espinaler.com

