

MENÚS 2019

Menú N° 1 (45€): a escoger un plato para todo el grupo

Snacks en mesa

Avellanas caramelizadas

Tártaro de bacalao con *chutney* de tomate y manzana

Croquetas caseras de jamón ibérico

PRIMERO

Carpacho de gambas con perlas de melón y aceite de avellanas

o

Coca de *escalivada* con jamón ibérico, queso de cabra y aceite de avellanas

SEGUNDO

Confitado de ternera con foie, salsa de trufas y setas de temporada

o

Calamar i gambas a la plancha con verduras y lágrima de romesco

POSTRE

Coulant especial La Boella con helado de naranja y albahaca

o

Sopa fría de piña con helado de vainilla

BODEGA

Vino blanco D.O Costers del Segre; Vino tinto, D.O. Tarragona; Cava D.O. Cava

Incluye agua, refrescos, cafés y *petits fours*.

Los precios son por persona. 10% IVA no incluido

Menú N° 2 (50€): a escoger un plato para todo el grupo

Snacks

Avellanas caramelizadas
Crujiente de vegetales

Delicias frías

Bombón de foie con fantasía
Sopa de temporada
Vermut tradicional en fusión inversa
Tártaro de dos salmones con guacamole y huevos de arenque
Virutas de jamón ibérico y pan con tomate

Delicias calientes

Brocheta de gamba roja del Tarragonés
Croquetas caseras de jamón ibérico
Cucurucho de chipirones
Mini hamburguesa de ternera con queso brie

PRIMERO

Tártaro de dos salmones marinados con huevos de arenque
o
Coca de verduritas con jamón serrano, gambas y aceite de avellanas

SEGUNDO

Filete ibérico con foie, manzana caramelizada con salsa de trufa
o
Dorada a la plancha con trinchado de patatas y col en jugo marinero

POSTRE

Mousse de avellanas con helado de vainilla y crujiente de chocolate
o
Texturas de naranja sanguina

BODEGA

Vino blanco D.O. Costers del Segre; Vino tinto, D.O. Tarragona; Cava D.O. Cava

Incluye agua, refrescos, cafés y *petits fours*.

Los precios son por persona. 10% IVA no incluido

Menú nº 3 (55 €): a escoger un plato para todo el grupo

Snacks

Avellanas caramelizadas y crujiente de vegetales

Delicias frías

Bombón de foie con fantasía

Sopa de temporada

Vermut tradicional en fusión inversa

Tártaro de bacalao con *chutney* de tomate y manzana

Virutas de jamón ibérico y pan con tomate

Delicias calientes

Brocheta de gamba roja del Tarragonés

Croquetas caseras de jamón ibérico

Cucurucho de chipirones

Mini hamburguesa de ternera con queso brie

PRIMERO

Ensalada de salmón ahumado y langostinos con vinagreta de cítricos

o

Coca de setas con gambas, jamón de pato, queso brie y aceite de erizón de mar

SEGUNDO

Presca ibérica macerada en pesto rojo con salsa de mostaza

o

Lubina a la plancha con verduras de temporada y jugo de marisco

POSTRE

Tatin de manzana hecha en casa con helado de vainilla

o

Deconstrucción de mojito al estilo Boella

BODEGA

Vinos blancos (a escoger):

Raimat Clamor, D.O. Costers del Segre

Vinos tintos (a escoger):

Ullals La Boella, D.O. Tarragona

Cava (a escoger):

Carles Andreu, D.O. Cava

Adernats Brut, D.O. Cava

Incluye agua, refrescos, cafés y *petits fours*.

Los precios son por persona. 10% IVA no incluido

Menú nº 4 (60€): a escoger un plato para todo el grupo

Snacks

Avellanas caramelizadas y crujiente de vegetales

Delicias frías

Bombón de foie con fantasía

Sopa de temporada

Vermut tradicional en fusión inversa

Tártaro de bacalao con *chutney* de tomate y manzana

Virutas de jamón ibérico y pan con tomate

Delicias calientes

Brocheta de gamba roja del Tarragonés

Croquetas caseras de jamón ibérico

Cucurucho de chipirones

Mini hamburguesa de ternera con queso brie

PRIMERO

Trenzado de langostinos con gambas y emulsión de jamón y piñones

o

Laminado de pulpo temperado sobre puré de patatas y crema de romesco

SEGUNDO

Filete de ternera a la plancha con salsa de vino de guarda de La Boella

o

Rodaballo con brotes de espinacas, tomates cherry y aceite de rebozuelos

POSTRE

Pastel Sacher con helado de vainilla

o

Granizado de hierba buena con cítricos

BODEGA

Vinos blancos (a escoger):

Raimat Clamor, D.O. Costers del Segre

Vinos tintos (a escoger):

Ullals La Boella, D.O. Tarragona

Cava (a escoger):

Carles Andreu, D.O. Cava

Adernats Brut, D.O. Cava

Incluye agua, refrescos, cafés y *petits fours*.

Los precios son por persona. 10% IVA no incluido

Menú nº 5 (70€): a escoger un plato para todo el grupo

Snacks

Avellanas caramelizadas y crujiente de vegetales.

Delicias frías

Bombón de foie con fantasía

Sopa de temporada

Vermut tradicional en fusión inversa

Tártaro de bacalao con chutney de tomate y manzana

Virutas de jamón ibérico y pan con tomate

Delicias calientes

Brocheta de gamba roja del Tarragonés

Croquetas caseras de jamón ibérico

Cucurucho de chipirones

Mini hamburguesa de ternera con queso brie

PRIMERO

Langostinos con vieiras sobre texturas de verduras caramelizadas

o

Mosaico de marisco temperado con vinagreta de tomate y setas

SEGUNDO

Filete de ternera con fruta, foie mi-cuit y salsa de vino del Priorat

o

Lomo de rape a la plancha con verduras de temporada y jugo de gambas

POSTRE

Mousse de chocolate de Guaranda con toques de oro y colis de frambuesas

o

Frutas rojas con gelatina dulce y helado de naranja y albahaca

BODEGA

Vinos blancos (a escoger):

Raimat Clamor, D.O. Costers del Segre

Vinos tintos (a escoger):

Ullals La Boella, D.O. Tarragona

Cava (a escoger):

Carles Andreu, D.O. Cava

Adernats Brut, D.O. Cava

Incluye agua, refrescos, cafés y *petit fours*

Los precios son por persona. 10% IVA no incluido