

MEDITERRÀNIA

RESTAURANT & BANQUETS

Menús de celebració / Comunió

Idonis també per banquets de Noces d'or i Noces d'argent així com per casaments amb pocs convidats.

Aperitiu als jardins

15,50 €

Daus de truita espanyola
Bombó de formatge amb nous i confitura de pera
Cullereta de tàrtar de salmó
Mini-pastes de full farcides
Croquetetes de pernil
Bunyols de bacallà
Natxos amb guacamole
Galeta de formatge parmesà
Mini-lioneses de foie i poma
Buffet de fideuà marinera
*(*Opcional) (per pers.)*

Buffet de begudes

Còctel de Cava
Refrescs
Cerveses
Vins
Bíters
Vermuts Perucchi
Cava Brut Nature

Menú infantil

29,50 €

Macarrons
Escalopa de pollastre
Refrescs
Gelat

La nostra oferta inclou

Impressió de minutes personalitzades
Targetes colocació convidats

Recomanacions

Si no trobeu un menú al vostre gust, li prepararem a la seva mida. Deixin que els assessorem.

Menú 1

49,75 €

Coca montserratina d'escalivada amb encenalls formatge de cabra
Tronc de filet ibèric al vi del Priorat

Menú 2

53,00 €

Crep de brandada de peix amb beixamel de crustacis
Tronc de filet ibèric amb crema de ceps

Menú 3

55,50 €

Amanida de fruita de temporada amb llagostins, emulsió de taronja i vinagreta de mostassa
Confit de vedella a l'antiga

Menú 4

58,75 €

Caneló de lluç i salmó amb beixamel de gambes
Confit de vedella al porto

Menú 5

64,00 €

Caneló de confit d'ànec i foie amb beixamel de bolets
Entrecot de vedella amb cinc pebres

Menú 6

68,00 €

Niu de pinya natural amb gambes
Espotlla de xai rostida a baixa temperatura

Tots els menús inclouen

Vins "VEGA BADENES" blanc verdejo (D.O. Tierra de Castilla)
Vins "LES VIDRIERES" negre jove / ull de llebre (D.O. Catalunya)
Cava Valfornés Brut Nature
Aigües minerals i refrescs
Pastís de celebració
Cafè i carret de licors

10% IVA

Tel. 93 5702431 / www.restaurantmediterrania.com / informacio@restaurantmediterrania.com