

Menús per a grups

Sparagaria restaurant i Flor de Sal restaurant

Entreteniments

Xips d'esbergínia amb melasa de canya
Chips de berenjena con melaza de caña

Blinnis de salmó, cremós de formatge y mel trufada
blinnis de salmón, cremoso de queso y miel trufada

Músclos de Bouchot al cava
Mejillones de Bouchot al cava

Fregit de calamars enfarinats
Fritura de calamares enharinados

Les nostres braves
Nuestras bravas

Tempura d' esparrecs verds amb romesco fet a casa
Tempura de trigueros con romesco hecho en casa

Mini risoto de ceps, tòfona i parmesà
Mini risoto de boletus, trufa y parmesano

El Mar o **LA MONTANYA**

Llom de lluç al pernilet de glà, verduretes i salseta de rostif
Lomo de merluza al jabugo, verduritas y salsita de asado

Secret d'ibèric amb crema de ceps, foie i tòfona
Secreto ibérico con crema de boletus, foie y trufa

Pastre

El nostre cheesecake i coullís de fruits vermells
Nuestra tarta de queso y coullís de frutos rojos

The Maripilis verdejo & Valdició Rioja
Aguas minerales
Cava Brut i cafés

Preu: 32€ 10% de iva no incluído

Menús per a grups
Sparagaria restaurant i Flor de Sal restaurant

Entreteniments

Barqueta d'encenalls de foie, confitura de fruites i oporto
Montado de virutas de foie, confitura de frutas y oporto

Barqueta de salmó marinat, cremós de formatge i mel trufada
Montado de salmón marinado, cremos de queso y miel trufada

Fregit de calamars enfarinats
Fritura de calamares enharinados

Raviolis cruixents amb gamba i chile dolç tailandés
Raviolis crujientes con gamba y chile dulce tailandés

Mini hamburguesa de butifarra de Calaf, mostassa i mel
Mini hamburguesa de butifarra de Calaf, mostaza y miel

Dim sum de porro i gambes amb teriyaki
Dim sum de puerro y gambas con teriyaki

Arròs basmati, pollastre, curry vermell i anacards
Arroz basmati, pollo, curry rojo y anacardos

El Mar o **LA MONTANYA**

Filet de ibèric , crema de foie i parmentier de carbassa
Solomillo de ibérico, crema de foie y parmentier de calabaza

Cruixent de salmó, formatge de cabra i reducció de cítrics
Crujiente de salmón, queso de cabra y reducción de cítricos

Confit d'ànec hoisin
Confit de pato hoisin

Pastre

Brownie de xocolata, gelat de xixona i crispis de gerds
Brownie de chocolate, helado de jijona y crispies de frambuesa

The Maripilis Verdejo & Valdició Rioja
Aigües minerals
Cava brut
Cafés

Preu: 36€ 10% d'iva no inclòs

Menús per a grups
Sparagaria restaurant i Flor de Sal restaurant

Entreteniments

Barqueta d'encenalls de foie, confitura de fruites i carmel d'oporto
Montado de virutas de foie, confitura de frutas y caramelo de oporto

Encenalls de pernil de glà amb pa de vidre
Virutas de jamón de bellota con pan de cristal

Llagostins en crosta de blat de moro torrat i mahonesa
Langostinos en crosta de maíz tostado y mahonesa

Tempura d' esparrecs verds amb romesco fet a casa
Tempura de trigueros con romesco hecho en casa

Mini wagyu kobe
Mini wagyu kobe

Raviolis de gamba i xile dolç tailandés
Raviolis de gamba y chile dulce tailandés

Dim sum de porros i gambes amb teriyaki
Dim sum de puerro y gambas con teriyaki

Arròs basmati, pollastre, curry vermell i anacards
Arroz basmati, pollo, curry rojo y anacardos

El Mar o **LA MUNTANYA**

Lingot d' ànec amb tatin de pomes, mostassa i mel
Lingote de pato con taten de manzanas, mostaza y miel

Corvall, verduretes i crema d'allis negres de les Pedronyeres
Corvina , verduritas y crema de ajos negros de la Pedroñeras

Pastre

Crema catalana de turró, crumble i merengue de llima
Crema catalana de turrón, crumble y merengue de lima

The Maripilis verdejo & Boada Ribera del Duero
Aigües minerals
Mistinguet Cava
Cafés

Preu: 40€ 10 % d' iva no inclòs

Menús per a grups

Sparagaria restaurant i Flor de Sal restaurant

Entreteniments

Tartar de salmó, i guacamole

Tartar de salmón y guacamole

Encenalls de pernil de glà amb pa a la llenya, tomàquet, oli i sal
Virutas de jamón de bellota con pan a la leña, tomate, aceite y sal

Encenalls de foie amb confitura de fruites i caramel de modena
Láminas de foie con confitura de frutas y caramelo de modena

Raviolis cruixents de gamba amb chili dolç tailandés
Raviolis crujientes de gamba con chile dulce tailandés

Tempura d' esparrecs verds i romesco fet a casa
Tempura de trigueros y romesco hecho en casa

Mini wagyu kobe

Mini wagyu kobe

Llagostíns en crosta de blat de moro torrat i mahonesa
Langostinos en crosta de quicos y mayonesa

La mini pizza del Flor

La mini pizza del Flor

Arròs basmati, pollastre, curry vermell i anacards
Arroz basmati, curry rojo y anacardos

El Mar o LA MUNTANYA

Lingot de garrinet, mostassa i mel amb xalotes acaramelades
Lingote de cochinillo, mostaza y miel con chalotas acarameladas

Llubarro al pernil de glà , crema d'Idiazabal i espinacs
Lubina al jamón de jabugo, crema de Idiazabal y espinacas

Pastre

Macarons gegant de crema de llimona

The maripilis verdejo & Boada Ribera del Duero

Aigües minerals

Mistinguet Cava i cafés

Preu: 44€ 10 % d'iva no inclós

Flor de Sal restaurant 93 777 61 53
Javier Garcia 661 819 129

TAPAS & VINS

Encenalls de foie d'anec amb confitura de fruites
Virutas de foie de pato con confitura de frutas

Salmó marinat a casa, iogur grec i mel de trufa
Salmón marinado en casa, yogur griego y miel de trufa

Dim sum de porro gamba i soja antiga
Dim sum de puerro gamba y soja antigua

Pernil de glà amb pa amb tomàquet, oli i sal
Jamón de bellota con pan con tomate, aceite y sal

Mini fajitas de vedella, curry i verduretes
Mini fajitas de ternera, curry y verduritas

Tempura d' esparrecs verds amb romesco fet a casa
Tempura de trigueros con romesco hecho en casa

Freiduria de calamars amb mahonesa de ponzu
Fritura de calamares con mayonesa de ponzu

Les nostres braves
Nuestras bravas

Raviolis cruixents de llagostí amb salsa thai
Raviolis crujientes de langostinos con salsa thai

El Postre

Xocolatissim!!!!...textures de xocolata
Aigües minerals,
The Maripilis verdejo
Valdició Rioja
Mistinguet
Cafés

Preu: 30€ 10 % d'iva no inclós