

## MENÚS PER A GRUPS

PER COMPARTIR  
+ SEGON A TRIAR

Tenim disponibilitat  
per fer menús  
personalitzats  
a gust del client

Tots els nostres menús inclouent:  
1 ampolla de vi per cada 3,  
pa, aigua, refrescos i cafè

### MENÚ 01 44,<sup>50</sup>€

PER COMPARTIR

**Amanida de bacallà** amb tomàquet i fulles sang de bou, pebrot i ceba.

**Tallarins de sèpia** amb nyoquis, alloli d'all negre i olivada.

**Ous** amb mantega de tòfona i patata semi fregida.

SEGON A TRIAR

**Saltat de rap** amb bolets i salsa d'ostres.

**Saltat de tonyina** amb bolets i brots de soja.

**Bacallà** al forn amb miscel·lània.

**Ploma ibèrica** amb chimichurri.

**Saltat de "lagarto" ibèric** amb bolets.

**Churrasco d'angus** a la brasa.

**Assortiment de postres**

### MENÚ 02 46,<sup>00</sup>€

PER COMPARTIR

**Amanida de pop** amb alvocat ceba i tomàquet.

**Calamar saltejat** amb fesolet de santa pau carxofa i tomàquet.

**Ous** amb mantega de tòfona i patata semi fregida.

SEGON A TRIAR

**Saltat de rap** amb bolets i salsa d'ostres.

**Saltat de tonyina** amb bolets i brots de soja.

**Bacallà** al forn amb miscel·lània.

**Ploma ibèrica** amb chimichurri.

**Saltat de "lagarto" ibèric** amb bolets.

**Churrasco d'angus** a la brasa.

**Assortiment de postres**

### MENÚ 03 47,<sup>00</sup>€

PER COMPARTIR

**Amanida de quinoa amb llagostins** amb tomàquet i fulles sang de bou, pebrot i ceba.

**Sepió de Cambrils** salta amb pasta de gules i botifarra de perol.

**Ous** amb mantega de tòfona i patata semi fregida.

SEGON A TRIAR

**Saltat de rap** amb bolets i salsa d'ostres.

**Saltat de tonyina** amb bolets i brots de soja.

**Bacallà** al forn amb miscel·lània.

**Ploma ibèrica** amb chimichurri.

**Saltat de "lagarto" ibèric** amb bolets.

**Churrasco d'angus** a la brasa.

**Assortiment de postres**

**l'indret**  
espai gastronòmic

## MENÚS PER A GRUPS

Tenim disponibilitat  
per fer menús  
personalitzats  
a gust del client

Tots els nostres menús inclouen:  
1 ampolla de vi per cada 3,  
pa, aigua, refrescos i cafè

[www.lindretdecambrials.com](http://www.lindretdecambrials.com)

### MENÚ 01 30,00€

**Amanida verda** amb barreja de brots tendres, verdures i llavors.

**Pissarra d'embotits** de la "Vall d'en Bas" amb pa amb tomàquet, oli i sal.

**Fideus rossos**

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 02 32,00€

**Patata l'indret** (braves).

**Amanida verda** amb barreja de brots tendres, verdures i llavors.

**Tallarins de sèpia** amb nyoquis, allioli d'all negre i olivada.

**Ous** amb mantega de tòfona i patata semi fregida.

**Hamburguesa** de vedella llemosina amb ceba confitada.

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 03 34,50€

**Pissarra d'embotits** de la "Vall d'en Bas" amb pa amb tomàquet, oli i sal.

**Amanida de tomàquets de temporada** amb sardnetes, ruca, olives i ceba tendra.

**Musclos thay** amb arròs basmati, ceba vermella, llet de coco i herbes aromàtiques.

**Ous** amb mantega de tòfona i patata semi fregida.

**Broqueta de cuixa de pollastre** de corral a la brasa.

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 04 36,00€

**Amanida de pasta** amb bledes baby, olivada de Kalamata, perles de tomàquet, nous pequen i nabius secs.

**Seitons marinats** amb pipes, olivada i vinagreta de mostassa.

**Tallarines de sepià** con ñoquis y alioli de ajo negro y olivada.

**Ous** amb mantega de tòfona i patata semi fregida.

**Hamburguesa** de vedella llemosina amb ceba confitada.

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 05 38,50€

**Pissarra de formatges** variats amb codony i crostons.

**Amanida de patata rustica**, amb salmó Sockeye fumat amb maionesa de fonoll, ceba, ou dur i adobats..

**Saltat de tonyina Bluefine** amb bolet shiitake, brots de soia i gíngebre.

**Ous** amb mantega de tòfona i patata semi fregida.

**Broqueta de cuixa de pollastre** de corral a la brasa.

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 06 40,00€

**Pissarra de pernil "Martin Reventós"** amb pa creck amb tomàquet, oli i sal.

**Tartar de vedella llemosina** amb cecina cruixent i freses d'areng.

**Amanida de pop** amb alvocat, ceba i tomàquet.

**Ous** amb mantega de tòfona i patata semi fregida.

**Ploma ibèrica** amb chimichurri.

**Assortiment de postres l'indret**

IVA INCLÒS

**l'indret**  
espai gastronòmic

## MENÚS PER A GRUPS

Tenim disponibilitat  
per fer menús  
personalitzats  
a gust del client

Tots els nostres menús inclouen:  
1 ampolla de vi per cada 3,  
pa, aigua, refrescos i cafè

[www.lindretdecambrials.com](http://www.lindretdecambrials.com)

### MENÚ 07 **42,50** €

**Amanida de cigrons** amb escabetx de pollastre Picantó, fulles agrella i samfaina de verdures.

**Tartar de salmó vermell d'Alaska** amb mango, cúrcuma fresca i all groc.

**Saltat de calamar** amb carxofa, albergínia a la Pugliese, tomàquet i mongetes de "Santa Pau".

**Saltat de rap** amb bolet eryngii, pack choi, col llombarda i salsa d'ostres.

**Ous amb pernil d'ànec**, carxofa, mantega de foie i patata confitada.

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 09 **46,00** €

**Pissarra de pernil "Martin Reventós"** amb pa creck amb tomàquet, oli i sal.

**Amanida de pop** amb alvocat, ceba i tomàquet.

**Ous** amb mantega de tòfona i patata semi fregida.

**Arròs "brut"** de Sepió.

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 11 **50,00** €

**Tartar de vieira** de Okaido amb poma.

**Amanida de bacallà** amb fulles de sang de bou, olives, tomàquet, pebrot i ceba vermella..

**Pop brasejat** amb xips de patata i maionesa kimchi.

**Ous amb pernil d'ànec**, carxofa, mantega de foie i patata confitada.

**Presca de Wayú "Mujejar"** a la brasa amb nasu dengaku i sèsam.

**Assortiment de postres l'indret**

IVA INCLÒS

### MENÚ 08 **44,00** €

**Pissarra de pernil "Martin Reventós"** amb pa creck amb tomàquet, oli i sal.

**Tartar d'anguila fumada** del Delta de l'Ebre amb tomàquet i all escalivat.

**Saltat de tonyina Bluefine** amb bolet shiitake, brots de soia i gingebre.

**Ous** amb picat ibèric, sobrassada Malloquina i patata confitada.

**Magret d'ànec** a la brasa amb cuscús i relish de Kalamata i figa.

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 10 **47,50** €

**Amanida Poke bowl de salmó** marinat amb arròs integral, verdures i algues..

**Sepió amb gules de pasta**, habibes i botifarra de.

**Escamarlans flambeadas** amb alls confitats i julivert.

**Ous amb carabiners** i mini girgola i patata palla.

**Ploma ibèrica** amb chimichurri.

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 12 **52,50** €

**Amanida de quinoa blanca** i vermella amb llagostins, brots, mostassa, cumquat, tomàquet i ceba..

**Tartar d'escamarlà i lluç** amb tobbiko t marinat de taronja.

**Bacallà negre d'Alaska** marinat amb miso i arròs negre integral.

**Ous** amb picat ibèric, sobrassada Malloquina i patata confitada.

**Xurrasco d'angus "Miguel bergara"** amb escabetx de pastanagues.

**Assortiment de postres l'indret**

**l'indret**  
espai gastronòmic

## MENÚS PER A GRUPS

Tenim disponibilitat  
per fer menús  
personalitzats  
a gust del client

Tots els nostres menús inclouen:  
1 ampolla de vi per cada 3,  
pa, aigua, refrescos i cafè

[www.lindretdecambriils.com](http://www.lindretdecambriils.com)

### MENÚ 13 55,00 €

**Tartar de hamachi "peix llimona"**  
amb cumquat i pebre rosa.

**Amanida de pop** amb alvocat, ceba i tomàquet.

**Saltat de calamar** amb carxofa, albergínia a la Pugliese, tomàquet i mongetes de "Santa Pau".

**Ous amb carabiners** i mini girgola i patata palla.

**Llobarro al forn** amb cruixents de col kale, tomàquet escalivat, patata i porro confitat.

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 14 57,50 €

**2x ostrons fumats**  
amb cítrics i vitet fermentat.

**2x torrades de sardina fumada,**  
alvocat, tomàquet escalivat i ceba .

**Escamarlans flambeadas**  
amb alls confitats i julivert.

**Saltat de tonyina Bluefine** amb bolet shiitake, brots de soia i gíngebre.

**Saltat de rap** amb bolet eryngii, pack choi, col llombarda i salsa d'ostres.

**Ous amb carabiners** i mini girgola i patata palla.

**Assortiment de postres l'indret**

### MENÚ 15 60,00 €

**Tartar d'escamarlà i lluç**  
amb tobbiko i marinat de taronja.

**Tataki de tonyina**  
marinada amb cruixent d'alga nori.

**Amanida de quinoa** blanca i vermella amb llagostins, brots, mostassa, cumquat, tomàquet i ceba.

**Llobarro al forn** amb cruixents de col kale, tomàquet escalivat, patata i porro confitat.

**Bacallà negre d'Alaska** marinat amb miso i arròs negre integral.

**Ous amb carabiners** i mini girgola i patata palla.

**Assortiment de postres l'indret**