

l'indret
espai gastronòmic

MENÚS PER A GRUPS

Tenim disponibilitat de
fer menús personalitzats
a gust del client

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

www.lindretdecambriils.com

MENÚ 01 30,00€

Pissarra de fuet de la Garrotxa amb pa creck i tomàquet.

Carpaccio de pernil cuit de Parma amb toc de pebres.

Patates de l'Indret amb allioli i salsa de tomàquet picant.

Ous confitats amb mantega de tòfona blanca i patata.

Hamburguesa de vedella Llemosina a la brasa amb ceba confitada.

Assortiment de postres variats.

MENÚ 03 35,00€

Pissarra de llonganissa amb pa creck i tomàquet.

Amanida de bacallà amb mongetes blanques de Santa Pau, olives Kalamata, tomàquet i ceba tendra.

Tàrtar de salmó marinat amb pastanaga, kumquat i mànec deshidratat.

Ous confitats amb mantega de tòfona blanca i patata.

Magret d'ànec a la brasa amb puré i cruixent de poma.

Assortiment de postres variats.

MENÚ 05 38,50€

Pissarra de presa ibèrica "Cinco Jotas" amb pa creck i tomàquet.

Tàrtar de tonyina amb rave, festucs i pols de remolatxa.

Tronc de pop brasejat i maionesa de kimchi.

Ous confitats amb mantega de tòfona blanca i patata.

Ploma ibèrica "Cinco Jotas" a la brasa amb chimichurri.

Assortiment de postres variats.

MENÚ 02 33,00€

Amanida de pop amb alvocat, tomàquet i ceba.

Sípia brasejada amb emulsió d'allis negres.

Tàrtar de bacallà amb tomàquet i bruschetta d'oliva, all i tàperes.

Ous confitats amb mantega de tòfona blanca i patata.

Broqueta de pollastre de corral a la brasa marinada amb all i julivert.

Assortiment de postres variats.

MENÚ 04 36,50€

Amanida de pasta *plin* d'espinaacs amb pesto genovés, rúcula i pinyons.

Shashimi d'anguila kobayaki amb torrada de pa d'algues.

Lluç al forn amb patata i mojo picón.

Ous confitats amb mantega de tòfona blanca i patata.

Hamburguesa de vedella Llemosina a la brasa amb ceba confitada.

Assortiment de postres variats.

MENÚ 06 40,00€

Pissarra de formatges amb pa de nous i orellanes.

Tàrtar d'anguila fumada amb tomàquet i all escalivat

Rap saltat amb bolets eryngii, pack choi (bleda thai) i salsa d'ostres

Ous confitats amb mantega de tòfona blanca i patata.

Tataki de tonyina amb terra sde wasabi i cacauet.

Assortiment de postres variats.

IVA INCLÒS

l'indret
espai gastronòmic

MENÚS PER A GRUPS

Tenim disponibilitat de
fer menús personalitzats
a gust del client

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

MENÚ 07

42,00€

Pissarra d'espalla de pernil
"Cinco Jotas" amb pa creck i
tomàquet.

Tàrtar de vedella llemosina
amb nap, marinat amb salsa
teriyaki i shisimi togarashi.

Escamarlans saltats amb
brandi i oli d'all.

Ous confitats amb mantega
de tòfona blanca i patata.

Filet de vedella Llemosina
amb verduretes al forn.

Assortiment de postres variats.

MENÚ 09

46,00€

Cruixent d'anxova amb tàrtar
de tomàquet i albergínia.

Amanida de cigrons amb
sardinetes, mini bledes vermelles,
tomàquet i ceba tendra.

Bacallà a la brasa amb
samfaina de l'Indret.

Ous amb llagostins, presa ibèrica
"Cinco Jotas" i patata confitada.

Mini hamburguesa de vaca
gallega a la brasa amb bleda baby
vermella, ceba confitada i
mostassa de tòfona.

Assortiment de postres variats.

MENÚ 08

44,00€

Amanida de quinoa amb
llagostí, brots de mostassa,
kumquat, tomàquet i ceba.

Ceviche de vieira, coriandre,
pebrot xili, espagueti de mar i
wasabi.

Daus de tonyina saltada
amb bolets xiitake i soja

Ous confitats amb pernil
d'ànec, carxofa, mantega de
foie i patata palla.

Mini hamburguesa de vaca
gallega a la brasa amb bleda
baby vermella, ceba confitada i
mostassa de tòfona.

Assortiment de postres variats.

MENÚ 10

48,00€

Tàrtar de peix de roca
amb ceba i salsa verda.

Pissarra d'espalla "Cinco Jotas"
i pa creck amb tomàquet.

Shashimi de tonyina
amb ceba morada.

Ous amb llagostins, presa ibèrica
"Cinco Jotas" i patata confitada.

Filet de vedella Llemosina
amb verduretes al forn.

Assortiment de postres variats.