

l'indret
espai gastronòmic

MENÚS PARA GRUPOS

Tenemos disponibilidad
de hacer menús
personalizados
a gusto del cliente

Todos nuestros menús incluyen:
1 botella de vino por cada 3,
pan, agua, refrescos y café

www.lindretdecambriils.com

MENÚ 01 **30,00**

Ensalada verde con mezcla de brotes tiernos, verduras, semillas y Módena blanco.

Mejillones thay con leche de coco, cebolla roja, curry y hierbas aromáticas.

Pizarra de emutidos de la "Vall d'en Bas" con pan con tomate.

Patata l'indret (bravas).

Hamburguesa de ternera lemosina con cebolla confitada.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 02 **33,00**

Ensaladilla l'indret con sardinitas, patata, zanahoria, aguacate, pepino y mayonesa de cilantro.

Patata l'indret (bravas).

Sepia braseada con nyoquis y emulsión de ajos negros.

Huevos con mantequilla de trufa i patata confitada.

Hamburguesa de ternera lemosina con cebolla confitada.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 03 **34,50**

Pizarra de quesos curados con membrillo y picatostes

Ensaladilla l'indret con sardinitas, patata, zanahoria, aguacate, pepino y mayonesa de cilantro.

Ensalada de pasta con salmón sockeye ahumado, mini hinojo y mayonesa japonesa.

Huevos con mantequilla de trufa i patata confitada.

Brocheta de muslo de pollo de corral marinada con perejil y ajo.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 04 **35,00**

Carpaccio de wayú con virutas de queso papoyo.

Ensalada de pasta con salmón sockeye ahumado, mini hinojo y mayonesa japonesa.

Tronco de pulpo braseado con mayonesa de kimchi.

Huevos con mantequilla de trufa i patata confitada.

Brocheta de muslo de pollo de corral marinada con perejil y ajo.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 05 **36,00**

Ensalada de pasta con salmón sockeye ahumado, mini hinojo y mayonesa japonesa

Tartar de presa ibérica con chutney de cebolla roja y mostaza de yuzu.

Mejillones thay con leche de coco, cebolla roja, curry y hierbas aromáticas.

Huevos con mantequilla de trufa i patata confitada.

Hamburguesa de ternera lemosina con cebolla confitada.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 06 **37,00**

Tartar de anguila ahumada con tomate y ajo escalibado.

Navajas marinada con salsa sainbaizu y limón

Ensalada de bacalao con canónigos, pomelo, tomate, cebolla tierna, piñones y romesco.

Huevos con mantequilla de trufa i patata confitada.

Hamburguesa de ternera lemosina con cebolla confitada.

Surtido de postres l'indret

IVA INCLUIDO

l'indret
espai gastronòmic

MENÚS PARA GRUPOS

Tenemos disponibilidad
de hacer menús
personalizados
a gusto del cliente

Todos nuestros menús incluyen:
1 botella de vino por cada 3,
pan, agua, refrescos y café

www.lindretdecabrils.com

MENÚ 07 **38⁰⁰**

Tartar de presa ibérica con chutney de cebolla roja y mostaza de yuzu.

Ensaladilla l'indret con sardinitas, patata, zanahoria, aguacate, pepino y mayonesa de cilantro.

Pizarra de embutidos de la "Vall d'en Bas" con pan con tomate.

Huevos con mantequilla de trufa i patata confitada.

Magret de pato a la brasa con mojo naranja

Surtido de postres l'indret

MENÚ 08 **39⁰⁰**

Pizarra de jamon "martin reventos"

100% bellota con pan con tomate.

Ensalada de pulpo con aguacate, tomate y cebolla tierna.

Sepia braseada con nyoquis y emulsión de ajos negros.

Huevos con mantequilla de trufa i patata confitada.

Pluma ibérica a la brasa con chimichurri.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 09 **40⁰⁰**

Pizarra de quesos curados con membrillo y picatostes

Tartar vegetariano con lenteja caviar, aguacate, tomate seco, cebolla tierna y germinados.

Sepia braseada con nyoquis y emulsión de ajos negros.

Huevos con mantequilla de trufa i patata confitada.

Wok de rodaballo con blimi, col lombarda, anacardos y salsa yakisoba.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 10 **41⁰⁰**

Pizarra de embutidos de la "Vall d'en Bas" con pan con tomate.

Boquerones con mango y menta.

Tacos de atún salteados con setas shitake y brotes de soja.

Huevos con mantequilla de foie, jamón de pato, alcachofa y patata confitada.

Pluma ibérica a la brasa con chimichurri.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 11 **42⁰⁰**

Ensalada de bacalao con canónigos, pomelo, tomate, cebolla tierna, piñones y romesco.

Pizarra de quesos curados con membrillo y picatostes.

Tartar de atún rojo con goma wakame.

Fideos "rossos"

Surtido de postres l'indret

MENÚ 12 **43⁵⁰**

Pizarra de jamón "martin reventos"

100% bellota con pan con tomate.

Ensalada de quínoa con langostinos, brotes de mostaza, kumquat, tomate y cebolla tierna.

Tartar de salmón rojo de Alaska con brotes de sisho purpura.

Wok de calamar con alcachofa, trompeta de la muerte, judía blanca y mojo verde.

Magret de pato a la brasa con mojo naranja

Surtido de postres l'indret

IVA INCLUIDO

l'indret
espai gastronòmic

MENÚS PARA GRUPOS

Tenemos disponibilidad
de hacer menús
personalizados
a gusto del cliente

Todos nuestros menús incluyen:
1 botella de vino por cada 3,
pan, agua, refrescos y café

www.lindretdecabrils.com

MENÚ 13 **45,00**

Ensalada de burrata con berros, tomate, pistacos y salsa pesto.

Pizarra de embutidos de wayu con mermelada de tomate y pan feo.

Huevos confitados con carne de pollo galo, trompeta de la muerta y patata confitada.

Tacos de atún salteados con setas shitake y brotes de soja.

Magret de pato a la brasa con mojo naranja

Surtido de postres l'indret

MENÚ 15 **47,00**

Tartar de ciervo con confitura de mirtilos, guindilla fermentada y gouda azul de cabra

Rape salteado con setas eryngii, pack choy y salsa de ostras.

Sepia braseada con nyoquis y emulsión de ajos negros.

Huevos confitados con langostinos, mohama de bonito y patata confitada.

Pluma ibérica a la brasa con chimichurri.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 17 **52,00**

Tartar de calamar i langostino con placton y lima.

Ensalada de quínoa con langostinos, brotes de mostaza, kumquat, tomate y cebolla tierna.

Huevos confitados con vieira japonesa, sobrasada de Menorca y patata confitada.

Wok de rodaballo con blimi, col lombarda, anacardos y salsa yakisoba.

Entraña de wayu a la brasa con nasu dengaku.

Surtido de postres l'indret

IVA INCLUIDO

MENÚ 14 **46,00**

Pizarra de jamón "martin reventos"

100% bellota con pan con tomate.

Carpaccio de wayú con virutas de queso papoyo.

Huevos confitados con carne de pollo galo, trompeta de la muerta y patata confitada.

Tartar de ternera con col lombarda, chalota i kimchi.

Filete de vaca gallega a la brasa con patata violeta y cebolla confitada.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 16 **49,00**

Ensalada de pulpo con aguacate, tomate y cebolla tierna.

Rape salteado con setas eryngii, pack choy y salsa de ostras.

Cigalitas flameadas con ajos confitados.

Arroz de temporada.

Surtido de postres l'indret

MENÚ 18 **55,00**

Pizarra de jamón "martin reventos"

100% bellota con pan con tomate.

Gamba roja a la plancha (6 unidades).

Huevos confitados con langostinos, mohama de bonito y patata confitada.

Bacalao negro de Alaska marinado con miso y arroz integral negro.

Entrecot de cordero a la brasa con pure.

Surtido de postres l'indret