



MENÚS PARA GRUPOS

Tenemos disponibilidad
de hacer menús
personalizados
a gusto del cliente

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

www.lindretdecabrils.com

MENÚ 01 30,00€

Pizarra de embutidos de la Garrotxa con pan creck y tomate

Patatas de l'Indret con alioli y salsa de tomate picante

Ensalada de bacalao con judías de Santa Pau, aceitunas kalamata, tomate y cebolla tierna

Huevos confitados con manteca de trufa blanca y patata.

Brocheta de pollo de corral a la brasa marinada con ajo y perejil

Surtido de postres variados

MENÚ 03 36,00€

Pizarra de quesos de L'Indret con mermelada de fresa con champagne

Carpaccio de black angus con virutas de queso

Ensalada templada con pulpo y patata al caliu con emulsión de ajos, cilantro y tandoori

Huevos confitados con manteca de trufa blanca y patata.

Maki de **canelón de pato y foie** con virutas de pecorino trufado

Surtido de postres variados

MENÚ 05 39,00€

Pizarra de foie micuit y surtido de mermeladas y sales

Tartar de anguila ahumada con tomate y ajo escalivado

Carpaccio de pulpo con hummus de L'Indret

Cazuela de **botifarra de Perol** con alubias de Santa Pau

Huevos confitados acon jamón de pato, alcachofa, manteca de foie y patata

Surtido de postres variados

IVA INCLUIDO

MENÚ 02 34,00€

Pizarra de presa ibérica "Cinco Jotas" con pan creck y queso

Boquerón con berenjena escalivada, olivada y ponzu

Sepia braseada con emulsión de ajos negros.

Huevos confitados con manteca de trufa blanca y patata.

Hamburguesa de ternera Llemosina a la brasa con cebolla confitada.

Surtido de postres variados

MENÚ 04 37,50€

Pizarra de embutidos de la Garrotxa con pan creck y tomate

Presa ibérica "Cinco Jotas" a la brasa con chimichurri

Huevos confitados con manteca de trufa blanca y patata

Fideos "rossos"

Surtido de postres variados.

MENÚ 06 43,00€

Pizarra de paletilla de jamón "Cinco Jotas" con pan creck y tomate

Tartar de **ternera llemosina** con nabo, marinado con salsa teriyaki y shisimi togarashi

Dados de atún salteada con setas xiitake y soja

Mini burger de foie a la brasa con chutney de mango

Huevos confitados acon chorizo rojo, setas y patata

Surtido de postres variados.

l'indret
espai gastronòmic

MENÚS PARA GRUPOS

Tenemos disponibilidad
de hacer menús
personalizados
a gusto del cliente

MENÚ 07

44,⁵⁰€

Ensalada de quinoa con langostino, brotes de mostaza, kumquat, tomate y cebolla

Tártar de **salmón ahumado** a las tres maderas con aguacate y mostaza de naranja

Pa Bao con **anguila kobayagui**, col salteada y mayonesa japo

Codorniz a la brasa con tocino "Cinco Jotas" y salsa agridulce

Huevos confitados con jamón de pato, alcachofa, manteca de foie y patata

Surtido de postres variados

MENÚ 09

48,⁵⁰€

Tartar de atún con aceite de jengibre y soja

Cabruto de pastor rebozado con mini patatas al caliu

Huevos confitados con manteca de trufa blanca y patata.

Arroz de sepietas

Surtido de postres variados.

MENÚ 08

46,⁵⁰€

Ensalada de escarola con vieira braseada y romesco

Tartar de **pescado de roca** con cebolla y salsa verde

Tronco de pulpo braseado y mayonesa de kimchi

Presa ibérica "Cinco Jotas" a la brasa con chimichurri

Huevos confitados con setas y picada ibérica, manteca de trufa blanca y patata

Surtido de postres variados

MENÚ 10

52,⁰⁰€

Pizarra de paletilla de jamón "Cinco Jotas" con pan crack y tomate

Carpaccio de pulpo con hummus de L'Indret

Cazuela de **lentejas y sepia** salteada amb botifarra negra

Entrecot de Nebraska a la brasa con cebolla confitada con barbacoa

Ravioli de Patata relleno de carne de asado de carne

Huevos confitados con langostinos, presa ibérica "Cinco Jotas" y patata

Surtido de postres variados

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