

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,
agua, refrescos y café**

www.lindretdecambriils.com

MENÚ 01 30,00€

Pizarra de fuet de la Garrotxa con pan creck y tomate.

Carpaccio de jamón cocido de Parma con toques de pimientas.

Patates de l'Indret con alioli y salsa de tomate picante.

Huevos confitados con mantequilla de trufa blanca y patata.

Hamburguesa de ternera lemosina a la brasa con cebolla confitada.

Surtido de postres variados.

MENÚ 03 35,00€

Pizarra de longaniza con pan creck y tomate.

Ensalada de bacalao con judías blancas de Santa Pau, olivas Kalamata, tomate y cebolla tierna.

Tártar de salmón marinado con zanahoria, kumquat y mango deshidratado.

Huevos confitados con mantequilla de trufa blanca y patata.

Magret de pato a la brasa con pure y crujiente de manzana.

Surtido de postres variados.

MENÚ 05 38,50€

Pizarra de presa ibérica "Cinco Jotas" con pan creck y tomate.

Tartar de atún con rábano, pistachos y polvo de remolacha.

Tronco de pulpo braseado y mayonesa de kimchi.

Huevos confitados con mantequilla de trufa blanca y patata.

Pluma ibérica "Cinco Jotas" a la brasa con chimichurri.

Surtido de postres variados.

MENÚ 02 33,00€

Ensalada de pulpo con aguacate, tomate y cebolla.

Sepia braseada con emulsión de ajos negros.

Tártar de bacalao con tomate y bruschetta de oliva, ajo y alcapparras

Huevos confitados con mantequilla de trufa blanca y patata.

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

Surtido de postres variados.

MENÚ 04 36,50€

Amanida de pasta plin de espinacas con pesto genovés, rúcula y piñones.

Shashimi de anguila kobayaki con tostada de pan de algas.

Merluza al horno con patata y mojo picón.

Huevos confitados con mantequilla de trufa blanca y patata.

Hamburguesa de ternera Llemosina a la brasa con cebolla confitada.

Surtido de postres variados.

MENÚ 06 40,00€

Pizarra de quesos con pan de nueces y orejones.

Tartar de anguila ahumada con tomate y ajo escalibado.

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

Huevos confitados con mantequilla de trufa blanca y patata.

Tataki de atún con tierra de wasabi y cacahuete.

Surtido de postres variados.

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,
agua, refrescos y café**

MENÚ 07

42,00€

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

Tartar de ternera Llemosina
con nabo marinado con salsa
teriyaki y shishimi togarashi.

Cigalas salteadas
con brandi y aceite de ajos.

Huevos confitados con
mantequilla de trufa blanca y patata.

Filete de ternera Llemosina
con verduritas al horno.

Surtido de postres variados.

MENÚ 08

44,00€

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

Ceviche de vieira, cilantro,
pimiento ají, espagueti de mar
y wasabi.

Tacos de atún salteado
con setas shiitake y soja.

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

Mini hamburguesa de vaca
gallega a la brasa con acelga
baby roja, cebolla confitada y
mostaza de trufa.

Surtido de postres variados.

MENÚ 09

46,00€

Crujiente de anchoa con tartar
de tomate y berenjena.

Ensalada de garbanzos con
sardinitas, mini acelgas rojas,
tomate y cebolla tierna.

Bacalao a la brasa con
samfaina de l'Indret.

Huevos con langostinos,
presa ibérica "Cinco Jotas"
y patata confitada.

Mini hamburguesa de vaca
gallega a la brasa con acelga baby
roja, cebolla confitada y mostaza
de trufa.

Surtido de postres variados.

MENÚ 10

48,00€

Tártar de pescado de roca
con cebolla y salsa verde.

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

Shashimi de atún
con cebolla morada.

Huevos con langostinos,
presa ibérica "Cinco Jotas"
y patata confitada.

Filete de ternera lemosina
a la brasa.

Surtido de postres variados.