

## MENU MONTGAT - NOCHE

### PICA-PICA PARA COMPARTIR:

Pan de coca con tomate maduro

Controversia de brotes frescos, ventresca atún, virutas de pepino, tomatitos, cebolla morada y aliño de olivas negras.

Croquetas caseras, selección del cheff

Sardinas del Maresme a la plancha, aceite de ajo y perejil.

### PLATO PRINCIPAL (a escoger 1):

Secreto ibérico a la plancha

Ceviche de gambas

Lubina al horno con guarnición de verduras

### POSTRE (a escoger 1):

Coulant de chocolate, mermelada de frutos rojos y helado de caramelo.

Tarta de queso casera con frutos rojos.

### BEBIDAS:

Dos bebidas (copa de vino\*, cerveza, refresco o agua).

*\*Vino Rioja, verdejo o Ribera del Duero*

Café o infusión

**PRECIO POR PERSONA: 40€**

Los menús se realizarán a mesa completa, excepto los niños menores de 10 años que podrán optar por el menú infantil.

Si hay personas con intolerancia a algún alimento, por favor, házmelo saber y preparamos menú especial.

## MENU MARESME - NOCHE

### PICA-PICA A COMPARTIR

Pan de coca con tomate maduro

Ensalada de brotes frescos, salmón ahumado, queso feta, vinagreta de mostaza con miel y quicos

Mejillones con salsa marinera

Croquetas caseras selección del chef

### PLATO PRINCIPAL (a escoger 1):

Secreto ibérico a la plancha

Ceviche de gambas

Lubina al horno con guarnición de verduras

### POSTRE (a escoger 1):

Pastel de San Marcos

Bola de helado

### BEBIDAS:

Dos bebidas (copa de vino de la casa, cerveza, refresco o agua)

Café o infusión

**PRECIO POR PERSONA: 35€**

Los menús se realizarán a mesa completa, excepto los niños menores de 10 años que podrán optar por el menú infantil.

Si hay personas con intolerancia a algún alimento, por favor, házmelo saber y preparamos menú especial.