

LES
QUADRES
DE CAL REIG

DEGUSTACIÓ A TAULA

ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC AMB PA AMB TOMÀQUET

LA BURRATA AMB TARTAR DE TOMÀQUET I VINAGRETA CÍTRICA

ENSALADILLA AMB VENTRESCA DE TONYINA, PIPARRES I OU A BAIXA TEMPERATURA
CROQUETA XL DE TEMPORADA

AVPA!

ALBERGÍNIA AL MIBRASA AMB BRIE, SOBRASADA D.O MENORCA AMB EL SEU TOC DE MEL

MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE AL MIBRASA AMB EL SEU TOC DE PEBRE

RAVIOLIS DE BOLETS AMB Salsa DE TRUFA I ANOUS

LLUÇ AMB CREMÓS DE FONOLL I REFREGIT D'ALLS

TXULETÓN DE VACA MADURADA 30 DIES AL MIBRASA AMB LA SEVA PEDRA, PIQUILLOS I
PATATES DE L'ÀVIA

POSTRE

PASTÍS DE FORMATGE DE CAL REIG AMB GELAT DE GERDS

*PER ACABAR
COM CAL*

BEGUDA

NO ENTREN LES BEGUDES D'ABANS NI DESPRÈS DE L'ÀPAT

AIGUA I VI LASURREAL D.O CATALUNYA
(1 AMPOLLA CADA TRES PERSONES)

38.00€
IVA INCLÒS

VINS, CUINA DE MERCAT I PRODUCTE DE TEMPORADA

LES
QUADRES
DE CAL REIG

COCKTAIL A PEU DRET

ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC AMB PA AMB TOMÀQUET

LA BURRATA AMB TARTAR DE TOMÀQUET I VINAGRETA CÍTRICA

ENSALADILLA AMB VENTRESCA DE TONYINA, PIPARRES I OU A BAIXA TEMPERATURA
CROQUETA XL DE TEMPORADA

ALBERGÍNIA AL MIBRASA AMB BRIE, SOBRASADA D.O MENORCA AMB EL SEU TOC DE
MEL

POP AMB CANSALADA CUITA A BAIXA TEMPERATURA I PARMENTIER DE PATATA ACABAT
AL MIBRASA

RAVIOLIS DE BOLETS AMB Salsa DE TRUFA I ANOUS
LLUÇ AMB CREMÓS DE FONOLL I REFREGIT D'ALLS

AVPA!

BUFFET

XULETÓN DE VACA MADURADA 30 DIES AL MIBRASA AMB LA SEVA PEDRA, PIQUILLOS I
PATATES DE L'ÀVIA

POSTRE

RECONSTRUCCIÓ DEL PASTÍS DE FORMATGE DE CAL REIG

*PER ACABAR
COM CAL*

BEGUDA

VI LASURREAL D.O CATALUNYA I VALLS ROURE,
CERVESA, VERMUT, AIGUA I REFRESCOS

BARRA OBERTA DURANT L'ÀPAT (1:30H APROX)
NO ENTREN LES BEGUDES D'ABANS NI DESPRÈS DE L'ÀPAT

45.00€
IVA INCLÒS

LES
QUADRES
DE CAL REIG

DE FESTIVAL!

PRIMER PLAT

ENCENALLS DE PERNIL IBÈRIC AMB PA AMB TOMÀQUET

PRODUCTE
FRESC !

LA BURRATA AMB TARTAR DE TOMÀQUET I VINAGRETA CÍTRICA

ENSALADILLA AMB VENTRESCA DE TONYINA, PIPARRES I OU A BAIXA TEMPERATURA
CROQUETA XL DE TEMPORADA

ALBERGÍNIA AL MIBRASA AMB BRIE, SOBRASADA D.O MENORCA AMB EL SEU TOC DE
MEL

MUSCLO DEL DELTA DE L'EBRE AL MIBRASA AMB EL SEU TOC DE PEBRE
RAVIOLIS DE BOLETS AMB SALSÀ DE TRUFA I ANOUS

SEGON PLAT

TURBOT AMB CREMA DE FONOLL I REFREGIT D'ALLS
FILET DE VEDELLA AL MIBRASA AMB SALSÀ DE BOLETS DE TEMPORADA

LA CIRERETA

EPINYA AL RON AL MIBRASA AMB GELAT DE COCO
O
MILFULLS CRUIXENT DE CREMA I FRUITA NATURAL

BEGUDA

NEGRE: PIEDRA JOVEN D.O TORO NEGRE
BLANC: EL CAMINO DEL PUERTO VERDEJO
(1 AMPOLLA DE VI CADA 3)

AIGUA

48.00€
IVA INCLÒS

CONDICIONS DE RESERVA

1.

PER FORMALITZAR UNA RESERVA S'HAURÀ
DE FER UNA PAGA I SENYAL DEL 10%.

2.

TAULES DE MÉS DE 15 PERSONES NO ES COBRARÀ
PER SEPARAT, SINÓ DE MANERA CONJUNTA.

3.

QUALSEVOL INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA S'HAURÀ
D'AVISAR EN EL MOMENT DE FER LA RESERVA.

4.

SI BAIXA EL NOMBRE DE COMENSALS,
S'HA D'AVISAR 48 HORES ABANS DE L'ÀPAT,
O ES COBRARÀ EL 50% DEL COBERT.

5.

NO ES PERMET LA VENDA NI EL SUBMINISTRAMENT
DE BEGUDES ALCOHÒLIQUES DE CAP MENA
A MENORS DE 18 ANYS.

6.

LES SALES NO ES PODEN DECORAR ENGANYANT COSES
A LA PARET (CINTA DOBLE CARA, CELO, XINXETES, ETC).
NOMÉS UTILITZAR FILS O CORDILLS. SI NO, ES COBRARÀ
LA REPARACIÓ DEL DESPERFECTE