



Groups Menu 'Ganxet'

To share, with the touch of our kitchens

Andalusian-style squid brioche sandwich with orange mayonnaise and crunchy pork snout powder

Sandwich brioché aux calamars à l'andalouse avec mayonnaise à l'orange et poudre de museau de porc croustillant

Thai salmon tartare with avocado and mango

Tartare de saumon thaï avec avocat et mangue

Garlic prawn potato salad

Salade de pommes de terre aux crevettes à l'ail

Crispy chicken marinated in Miró Vermouth with honey and mustard

Poulet croustillant mariné au Miró Vermouth et sauce moutarde au miel

A main course from each house

High-loin Ribeye / Entrecôte

Roasted pork cheek cannelloni with foie gras and mixed mushrooms, served with its roasting juices and crisps

Cannelloni de joue de porc rôtie au foie gras et assortiment de champignons, avec son jus de rôti et ses croustillants

Traditional Catalan style cod with samfaina and Padrón peppers

Morue 'a la llauna' avec samfaina et piments de Padrón

Squid with caramelized onion potatoes and garlic and parsley oil

Calamar avec pommes de terre aux oignons et huile d'ail et persil

Finally, the desserts

Cheesecake

Homemade Tarte Tatin with hazelnut ice cream

Tarte Tatin maison avec glace à la noisette

Lemon sorbet with Brut Nature cava

Sorbet citron au cava Brut Nature

Drinks: One bottle of wine for every 2 people, or 2 beers. Non-alcoholic beer or water available.

Boisson : Une bouteille de vin pour 2 personnes, ou 2 bières. Bière sans alcool ou eau disponibles.

39,50 €

IVA inc.