



Menü de Grups



Llar de Capitàns
Hotel – Restaurant





A LLAR DE CAPITANS BUSQUEM ADAPTAR-NOS A TOTS ELS PALADARS AIXÍ COM A LES NECESSITATS DELS NOSTRES CLIENTS. PER AIXÒ HEM CREAT UNA OFERTA DE MENÚS DE GRUP VARIADA QUE CONSTA D'UN **MENÚ DE PICA-PICA** TOTALMENT PERSONALITZABLE, UN **MENÚ TRADICIONAL** I DOS **MENÚS PRÈMIUM** PER ALS MÉS ATREVITS.

ALGUNS PLATS PODEN VARIAR EN FUNCIO DE LA TEMPORADA I DISPONIBILITAT.

TOTS ELS NOSTRE MENÚS REQUEREIXEN UN MÍNIM DE 15 COMENSALS (ADJULTS, NENS A PART).

--

EN LLAR DE CAPITANS BUSCAMOS ADAPTARNOS A TODOS LOS PALADARES ASÍ COMO A LAS NECESIDADES DE NUESTROS CLIENTES. POR ESO HEMOS CREADO UNA OFERTA DE MENÚS DE GRUPO VARIADA QUE CONSTA DE UN MENÚ **PICA-PICA** TOTALMENTE PERSONALIZABLE, UN **MENÚ TRADICIONAL** Y DOS **MENÚS PREMIUM** PARA LOS MÁS ATREVIDOS.

ALGUNOS PLATOS PUEDEN VARIAR EN FUNCIÓN DE LA TEMPORADA Y DISPONIBILIDAD.

NUESTROS MENUS REQUIREN UN MÍNIMO DE 15 COMENSALES (ADULTOS, NIÑOS A PARTE).



Menu

ENTRANTS / ENTRANTES

- A ESCOLLIR / A ELEGIR -

Amanida de formatge de cabra

Ensalada de queso de cabra

Crema de carbassa amb virutes de pernil

Crema de calabaza con virutas de jamón

Carpaccio de vedella amb parmesà

Carpaccio de ternera con parmesano

Musclos a la marinera

Mejillones a la marinera

Timbal de verdures al forn amb salsa romesco

Timbal de verduras asadas con salsa romesco

SEGONS / SEGUNDOS

- A ESCOLLIR / A ELEGIR -

Bacallà al pil-pil amb guarnició de verdures

Bacalao al pil-pil con guarnición de verduras

Galtes meloses al forn amb guarnició

Carrilleras melosas con guarnición

Placa de xai al forn amb guarnició

Placa de cordero al horno con guarnición

POSTRE

35€

I.V.A inclòs / incluido

* El menú inclou 1 ampolla d'aigua cada 4 persones, 1 ampolla de vi Magnetic 2023 - (DO Catalunya) cada 4 persones, 1 cafè. / El menú incluye 1 botella de agua cada 4 personas, 1 botella de vino Magnetic 2023 - (DO Cataluña) cada 4 personas, y 1 café.

** Si us plau, informeu-nos de qualsevol al·lèrgia o intolerància. / Por favor, infórmenos de cualquier alergia o intolerancia.

Menu

ENTRANTS / ENTRANTES

- A COMPARTIR -

Bunyol negre de bacallà amb allioli

Buñuelo negro de bacalao con alioli

Bombó de foie i pipes caramel·litzades

Bombón de foie y pipas caramelizadas

Croqueta d'Angus

Croqueta de Angus

Musclos al cava

Mejillones al cava

SEGONS / SEGUNDOS

- A ESCOLLIR / A ELEGIR -

Galtes meloses de vedella al seu suc i graten de patata

Carrilleras melosas de ternera en su jugo y gratén de patata

Corvina en oli d'oliva amb guarnició de verdures a la brasa

Corvina en aceite de oliva con guarnición de verduras a la brasa

Confit d'ànec amb puré de poma i fruits vermells

Confit de pato con puré de manzana y frutos rojos

POSTRE

40€

I.V.A inclòs / incluido

* El menú inclou 1 ampolla d'aigua cada 4 persones, 1 ampolla de vi Magnetic 2023 - (DO Catalunya) cada 4 persones, 1 cafè. / El menú incluye 1 botella de agua cada 4 personas, 1 botella de vino Magnetic 2023 - (DO Cataluña) cada 4 personas, y 1 café.

** Si us plau, informeu-nos de qualsevol al·lèrgia o intolerància. / Por favor, infórmenos de cualquier alergia o intolerancia.

Menu

ENTRANTS / ENTRANTES

- A COMPARTIR -

Piruleta de foie i xocolata
Piruleta de foie y chocolate

Cruixent de llagostí
Crujiente de langostino

Carpaccio de gambó
Carpaccio de gambón

Mini caneló de llamàntol amb bolets
Mini canelón de bogavante con setas

SEGONS / SEGUNDOS

- A ESCOLLIR / A ELEGIR -

Xai al forn amb parmentier de romaní
Cordero al horno con parmentier de romero

Confit d'ànec amb puré de poma i fruits vermells
Confit de pato con puré de manzana y frutos rojos

Pota de pop a la brasa amb parmentier de patata
Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata

POSTRE

45€

I.V.A inclòs / incluido

* El menú inclou 1 ampolla d'aigua cada 4 persones, 1 ampolla de vi Magnetic 2023 - (DO Catalunya) cada 4 persones, 1 cafè. / El menú incluye 1 botella de agua cada 4 personas, 1 botella de vino Magnetic 2023 - (DO Cataluña) cada 4 personas, y 1 café.

** Si us plau, informeu-nos de qualsevol al·lèrgia o intolerància. / Por favor, infórmenos de cualquier alergia o intolerancia.

Menu

PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Per començar: Pa de coca amb tomàquet. Clàssic imprescindible

Para empezar: Pan de coca con tomate. Clásico imprescindible

Taules per compartir: Taula d'embotits (Llonganissa, pernil i xoriço)

Tablas para compartir: Tabla de embutidos (Longaniza, jamón y chorizo)

Un entrant fred: Ensaladilla russa trufada. Cremosa i elegant

Un entrante frío: Ensaladilla rusa trufada. Cremosa y elegante

El mos imprescindible: Croquetes

(2 unitats a escollir: cua de bou, angus, bacallà, boletus, xipiró, pollastre, pop, pernil ibèric, formatge blau i ceba caramel·litzada o txangurro.)

El bocado imprescindible: Croquetas

(2 unidades a elegir: rabo de toro, angus, bacalao, boletus, chipirón, pollo, pulpo, jamón ibérico, queso azul y cebolla caramelizada o txangurro.)

Del mar a la taula: Calamars a la romana

Del mar a la mesa: Calamares a la romana

El toc modern: Mini pa bao de cua de bou amb salsa hoisin

El toque moderno: Mini pan bao de rabo de toro con salsa hoisin

El clàssic per a tothom: Patates braves

El clásico para todos: Patatas bravas

El contundent: Mini hamburguesa amb ceba caramel·litzada

El contundente: Mini hamburguesa con cebolla caramelizada

POSTRE

35€

I.V.A inclòs / incluido

* El menú inclou 1 ampolla d'aigua cada 4 persones, 1 ampolla de vi Magnetic 2023 - (DO Catalunya) cada 4 persones, 1 cafè. / El menú incluye 1 botella de agua cada 4 personas, 1 botella de vino Magnetic 2023 - (DO Cataluña) cada 4 personas, y 1 café.

** Si us plau, informeu-nos de qualsevol al·lèrgia o intolerància. / Por favor, infórmenos de cualquier alergia o intolerancia.