

MENU 1 (24€)

Primer plato

- Ensaladas variadas
- Pan tostado con tomate
- Jamón serrano
- Longaniza
- Bull de llengua
- Queso manchego

Segundo plato (a elegir)

- Pollo a la brasa con patatas
- Carne de cordero a la brasa con patatas
- Conejo a la brasa con “all i oli”
- Butifarra a la brasa con judías salteadas
- Merluza a la plancha con escalibada
- Lomo de cerdo a la brasa con patatas
- Pies de cerdo a la brasa con patatas

Surtido de postres caseros a elegir

Bebida: agua, vino rosado, blanco, tinto o lambrusco

Cafés

Salón privado para cuentas superiores a 425€

MENU 2 (29€)

Entrantes

- Surtido de embutidos (jamón, longaniza, bull, queso)
- Pan tostado con tomate y ajo
- Raviolis de verduras y setas a la crema de boletus
- Revuelto de espárragos setas y gambas
- Escalibada con queso de cabra gratinados
- Boquerones en vinagre con ajo y perejil
- Esquixada (ensalada de bacalao)

Segundo plato (a elegir)

- Pollo a la brasa con patatas
- Carne de cordero a la brasa con patatas
- Conejo a la brasa con “all i oli”
- Butifarra a la brasa con judías salteadas
- Merluza a la plancha con escalibada
- Lomo de cerdo a la brasa con patatas
- Pies de cerdo a la brasa con patatas

Surtido de postres caseros a elegir

Bebida: agua, vino rosado, blanco, tinto o lambrusco

Cafés

Salón privado para cuentas superiores a 425€

MENU 3 (29€)

Entrante: Pan tostado con tomate y ajo

Primeros platos

- Ensalada verde
- Revuelto de bacalao con pimientos rojos asados

Segundo plato

- Chuletón de ternera a la brasa con guarnición

Surtido de postres caseros a elegir

Bebida: Sidra o vino tinto Rivera del Duero joven

No entra café

Salón privado para cuentas superiores a 425€

MENU 4 (36€)

Entrante: Pan tostado con tomate y ajos

Primer plato a elegir

- Ensalada tibia de queso de cabra manzana y dátiles
- Esqueixada (ensalada de bacalao)
- Surtido de embutidos (paté, jamón, longaniza, queso)
- Escalibada con queso de cabra gratinado
- Revuelto de espárragos setas y gambas
- Raviolis de setas y verduras a la crema de boletus

Segundo plato a elegir

- Costillas de cordero a la brasa con patatas
- Bacalao en salsa con arroz y setas
- Bistec de ternera a la brasa con guarnición
- Merluza a la plancha con escalibada
- Butifarra de payés a la brasa con judías salteadas
- Pies de cerdo a la brasa con manzana butifarra negra y judías salteadas

Postre

Mojito al sorbete de limón

Bebida: vino rosado, blanco, tinto o lambrusco

Café

Salón privado para cuentas superiores a 425€

MENU 5 (44€)

Entrante: pan tostado con tomate y ajo

Primeros platos, a elegir

- Surtido de embutidos ibéricos
- Ensalada de foie con cebolla al oporto y piñones
- Raviolis de setas y verduras a la crema de boletus
- Ensalada tibia de vieras con salsa romesco
- Revuelto de espárragos trigueros setas y gambas

Segundos platos, a elegir

- Bacalao en salsa con arroz y setas
- Costillas de cordero a la brasa con guarnición
- Entrecot de ternera a la brasa con guarnición
- Solomillo de ternera a la brasa con guarnición
- Pies de cerdo a la brasa con butifarra negra y manzana acompañados de judías salteadas
- Lubina a la brasa con ajitos salteados acompañado de escalibada

Postres: a elegir surtido de postres caseros

Bebida: vino rosado, blanco, tinto o lambrusco

Café

Salón privado para cuentas superiores a 425€

MENU 6 (54€)

Entrante: pan tostado con tomate y ajo

Primeros platos

- Surtido de embutidos ibéricos
- Ensalada de foie con cebolla al oporto y piñones
- Raviolis de setas y verduras a la crema de boletus
- Ensalada tibia de vieras con salsa romesco
- Revuelto de espárragos trigueros setas y gambas

Segundos platos, a elegir

- Bacalao en salsa con arroz y setas
- Costillas de cordero a la brasa con guarnición
- Entrecot de ternera a la brasa con guarnición
- Solomillo de ternera a la brasa con guarnición
- Pies de cerdo a la brasa con butifarra negra y manzana acompañados de judías salteadas
- Lubina a la brasa con ajitos salteados acompañado de escalibada

Postres

- Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bebida

- Tierra Aranda crianza D.O. Ribera del duero

Café y copa

Salón privado para cuentas superiores a 425€

Menú 7 (29€)

Entrantes

- Tostaditas de escalivada
- Tostaditas de salmón marinado
- Cucharita de esqueixada de bacalao
- Plato de embutidos del país con pan con tomate
- Croquetas caseras
- Fideuada con sepia y “all-i-oli ”
- Calamares a la romana
- Mini berenjenas de marisco con salsa de cangrejos

Segundo plato, a escoger (máximo dos : uno de carne y uno de pescado , antes del día de la comida

- Parrillada de carnes con patata asada y pimientos
- Entrecot de ternera bruna a la pimienta verde
- Paletilla de cordero al horno con patatas panadera y setas
- Pollo de corral guisado con cigalas y piñones
- Sepia a la plancha con verduras a la parrilla
- Merluza confitada con macedonia de verduras
- Dorada a la sal con bouquet de escarolas

Postres a escoger

Sorbete de llimon con frutas del bosque

Pastel Sacher con crema inglesa

Púding casero con nata

Macedonia de frutas naturales

Bodega

Agua Mineral, Vino tinto: Vallformosa Vinya Bruna (D.O. Penedès)

Cafés

Salón Privado incluido

Menú 8 (19€)

Ensalada catalana

Pollo guisado con ciruelas y dados de patata

Pudding casero con nata

Agua mineral, ¼ de vino por persona y café

Salón privado: suplemento 70€

Menú 9 (19€)

Macarrones a la boloñesa

Escalope Cordon blue con patatas fritas y verduritas

Requesón con miel y nueces

Agua mineral, ¼ de vino por persona y café

Salón privado: suplemento 70€

Menú 10 (20€)

Ensalada de arroz o de pasta

Brocheta de carnes con patata asada y alioli

Tarta de manzana con bola de helado

Agua mineral, ¼ de vino por persona y café

Salón privado: suplemento 70€

Menú 11(20€)

Tostada de escalibada con atún

Conejo y butifarra con alioli y patata asada

Copa de helad

Agua mineral, ¼ de vino por persona y café

Salón privado: suplemento 70€

Menú 12 (20€)

Fideuà con sepia

Jamón fresco asado en su jugo con pata panadera y champiñones

Macedonia de frutas naturales

Agua mineral, ¼ de vino por persona y café

Salón privado: suplemento 70€

Menú 13 (20€):

Entremeses variados

Bacalao a la catalana con pisto de sanfaina y huevo duro

Tarta helada comtesa

Agua mineral, ¼ de vino por persona y café

Salón privado: suplemento 70€

Menú 14 (22€):

Arroz de montaña

Fricandó de ternera con setas y dados de patata

Pastel de queso fresco con mermelada de fresa

Agua mineral, ¼ de vino por persona y café

Salón privado: suplemento 70€

Menú 15 (22€):

Corona de piña con frutos de mar y salsa rosa

Pierna de cordero rellena al horno con salteado de arroz y pastel de patata

Pudding casero con nata

Agua mineral, ¼ de vino por persona y café

Salón privado: suplemento 70€

Menú 16 (27€):

Pastel de setas y verduritas con salsa de frutos secos

Paletilla de cordero asada con patatas panadera

Sorbete de limón

Salón privado: suplemento 70€

Todos los precios con IVA incluido

MUSIBODAS GIRONA

C/Antilles 17

17250 Lloret de Mar

Telf. 651 584 881

<http://despedidasdesolteroandorra.musibodas.com>

<http://despedidasgirona.eu>