

MENÚ SAMPRAS

— Una experiència per compartir —

42€
POR PERSONA

****FES EL TEU MENÚ PERSONALITZAT TRIANT 8 DELS PLATS
QUE MOSTREM A CONTINUACIÓ, UN VI I UN POSTRE.
ES SERVIRÀ UN PLAT PER CADA 4 COMENSALS.



PICA PICA A TAULA:

- Amanida de tomàquet i bonítol
- Amanida de burrata amb oli de pesto vermell i tomàquet confitat
- Ensaladilla russa
- Assortiment de formatges del món
- Assortiment d'embotits ibèrics
- Plat de pernil ibèric (supl. 4 €)
- Ous estrellats amb pernil
- Cors de carxofes amb virutes de pernil i foie
- Croqueta cremosa de pernil ibèric
- Calamars a l'andalusa amb all i oli d'albergínia escalivada
- Xips d'albergínia amb mel i parmesà
- Tires de pollastre arrebossades
- Esqueixada de bacallà
- Musclos al vapor
- Musclos amb xile i coriandre
- Gambes a l'allet
- Bunyols de bacallà casolans
- Tàrtar de salmó fresc amb alvocat



POSTRE:

- Pastís de formatge de la casa
- Brownie de Xocolata amb Gelat de vainilla
- Milfulls de crema
- Pastís de celebració

**Si voleu canviar postres per pastís de celebració
té un suplement de 2€ per persona. No posem les espelmes.*



INCLOU:

- Aigua i Vi cada 3 persones
- Ramon Bilbao Criança - D.O Rioja
- Ramon Bilbao Verdejo - D.O Rueda



NOTES:

- 🎵 Servei de DJ, 2 hores: 300€
- 👤 Serveis i hores addicionals a consultar: 200€
(aquestes hores es compten a partir de les 00:30,
màxim fins les 2:30)
- 📺 Lloguer audiovisual: pantalla i projector: 50€ prèvia reserva.



MENÚ AGASSI

— Una experiència per compartir —

45€
POR PERSONA



PICA PICA A TAULA:

- Amanida amb tomàquet eco i bonítol
- Croqueta cremosa de pernil ibèric
- Calamars a l'andalusa amb all i oli d'albergínia escalivada
- Tartar de salmó fresc amb alvocat
- Bunyols de bacallà



SEGON A ESCOLLIR

S'HAN D'ESCOLLIR ELS SEGONS PLATS
AMB UNA SETMANA D'ANTELACIÓ



Arròs del senyoret



Filet orada al forn amb patata panadera



Secret ibèric a la brasa



POSTRE:

- Milfulls de crema cremada

**Si voleu canviar postres per pastís de celebració
té un suplement de 2€ per persona. No posem les espelmes.*



INCLOU:

- Aigua i Vi cada 3 persones
- Ramon Bilbao Criança - D.O Rioja
- Ramon Bilbao Verdejo - D.O Rueda
- Abadal Franc - D.O Pla de Bages
- Xic Blanc - D.O Penedès



NOTES:

🎵 Servei de DJ: 300€

🕒 Serveis i hores addicionals a consultar: 200€

📺 Lloguer audiovisual: pantalla i projector: 50€ prèvia reserva.

MENÚ CHARLOTTE

— Una experiència per compartir —

48€
POR PERSONA



PICA PICA A TAULA:

- Pernil ibèric dehesa Extremadura 100% ibèric amb "pan feo"
- Amanida de tomàquet eco i burrata amb pesto vermell i cherry confitat
- Calamars a l'andalusa amb all i oli d'albergínia escalivada
- Croquetes de gambes a l'allet
- Cors de carxofa amb virutes de pernil i foie



SEGONS: TRIA 3 OPCIONS DE ENTRE LES SEGÜENTS

**S'hauran de triar un màxim de 3 opcions de segon per grup,
un vi blanc i negre i un postre*

- Bacallà de l'Atlàntic amb samfaina de verdures de temporada i muselina de safrà
- Suprema de salmó a la planxa amb salsa de pebrot del piquillo "el Carrascal"
- Tarrina d'Espatlla de xai a baixa temperatura i la seva reducció amb patata baby
- Secret de porc ibèric a la brasa amb milfulls de patata i "mojo picón"



POSTRE:

- Pastís de formatge de la casa
- Brownie de xocolata amb gelat de vainilla
- Milfulls de crema
- Pastís de celebració

**Si voleu canviar postres per pastís de celebració té
un suplement de 2€ per persona. No posem les espelmes.*



INCLOU:

- Aigua i Vi cada 3 persones
- Ramon Bilbao Criança - D.O Rioja
- Ramon Bilbao Verdejo - D.O Rueda
- Abadal Franc - D.O Pla de Bages
- Xic Blanc - D.O Penedès



NOTES:

- Servei de DJ: 300€
- Serveis i hores addicionals a consultar: 200€
- Lloguer audiovisual: pantalla i projector: 50€ prèvia reserva.



COOPER
RESTAURANT & BAR

MENÚ

WILLIAMS

COCKTAIL A PEU DRET

Una experiència per compartir

**Fes el teu menú personalitzat triant 11 dels plats que mostrem a continuació, un vi i un postre*

55€
POR PERSONA



PICA PICA A TAULA:

- Flautí de pernil ibèric
- Bruschetta amb tomàquet i straciatella
- Calamars a l'andalusa amb all i oli d'albergínia escalivada
- Melós de truita de patates
- Crema de celery amb cruixent de parmesà
- Gaspaxo de maduixa amb oli de menta
- Crema de carbassa
- Briox amb tàrtar de salmó i salsa quimchi
- Mini burgers de vedella amb ceba caramel·litzada
- Hummus d'alvocat i remolatxa
- Bunyols de bacallà
- Coca de recapte amb escalivada
- Torrada de tomàquet fresc amb burrata i oli de pesto
- Mini croqueta de pernil
- Assortiments de formatges
- Bao de costella de porc Durok a baixa temperatura amb salsa hoisin
- Briox de tonyina balfegó (supl. 4€)
- Canapè de steak tartar
- Cua de llagostins en tempura
- Canapè de formatge fresc i salmó
- CORNER de fideuà (consultar preu)
- CORNER d'arròs (consultar preu)
- CORNER d'entranya o "chuletón" (consultar preu)



POSTRE:

- Pastís de formatge de la casa
- Brownie de xocolata amb gelat de vainilla
- Milfulls de crema
- Pastís de celebració

**Si voleu canviar postres per pastís de celebració té un suplement de 2€ per persona. No posem les espelmes.*



BARRA LLIURE:

Barra lliure fins a finalitzar l'aperitiu (1,5 hores aprox.)



NOTES:

- 🎵 Servei de DJ: 300€ (2 hores)
- 🕒 Serveis i hores addicionals a consultar: 200€/h
- 🖥️ Pantalla i projector: consultar preu

