EL DIEN
CÀTERING

MENÚ DE SANT ESTEVE



RESERVA ARA LA WEB
ELDIENCATERING.COM/FESTES/
TRUCA AL TELEFÒN: 653 838 010

TAKE AWAY

APERITIUS:
Puré de patata fumada amb pop i allioli de pebre roig tap de cortí

Cruixent de brandada de bacallà amb caviar de truita de riu i romesco

Entrepà rústic de steak tàrtar de vedella ecològica amb mostassa verda

Primer:
Caneló de vedella ecològica amb camagrocs i picada de festucs
(plat individual 18€)

Segons a escollir:
Sarsuela de sèpia amb gamba, carxofes i musclos del Delta
(plat individual 20€)

o

Garrí rostit amb xutney de mango i orellanes amb patates baby i pebrots del padró
(plat individual 20€)

Postre:
Cheesecake amb crema de lottus
(plat individual 6€)

Assortit de tres bogeries

48€ (IVA inclòs)