

MENUS PARA GRUPOS CON RESERVA PREVIA (Mínimo 6 personas y mesa completa)

Menú nº1 **42€**

½ De arroz a la marinera
½ De arroz negro de chipirones

Menú nº2 **46€**

Filete de lubina al oreo con almejas
Entrecot de ternera a la plancha
(salsa de ceps)
Arroz del señorito
(mínimo 2 personas)

Menú nº3 **52€**

Solomillo de ternera a la plancha con foie
y reducción de Pedro Ximenez
Lomo de bacalao gratinado a la muselina
de ajo suave
Rodaballo a la donostiarra
Arroz de Bogavante
(seco o caldoso mínimo 2 personas)

PARA PICAR

El mismo para los menús 1,2 y3

Foie "mi cuit" con cebolla caramelizada y
confitura de frutos del bosque
Buñuelos de bacalao
Mejillones de roca a la marinera
Gambita blanca de Cambrils salteada
con ajos fritos

POSTRES

El mismo para todos los menús

Sorbete de Mango
Brownie de chocolate con nueces y
helado de stracciatella
Semifrío de queso con coulis de
frutos del bosque
Crepe con helado de turrón y chocolate

Menú Nº4 **42€**

TODO PARA PICAR

-Ensalada de bacalao con romesco
-Foie "mi cuit" con cebolla caramelizada y
confitura de frutos del bosque
-Buñuelos de bacalao
-Calamarcitos salteados con habitas baby
-Mejillones de roca a la marinera
-Gambita blanca salteada con ajos fritos
-Fideua con sepia y "all i oli"
-Arroz seco de calamarcitos verduritas
y almejas

Los menús incluyen: 1 botella de vino cada 3 personas. Bodega Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre, aguas minerales, café e I.V.A.

La bebida se empezará a servir una vez se de comienzo al menú. La bebida que se sirva antes, se facturará aparte.

VaDeGust Restaurant - C/Pompeu Fabra, 3 – Tel. 977 10 19 30 – Tarragona – www.vadegust.com