Menus 2025

Aperitiu Pica Pica1

Coca amb pernil ibèric

Carpaccio de bou amb parmesà

Amanida de temporada

Croquetes de la casa

Bunyols de bacallà

Musclos picantons

Crema de temporada

Tapa de temporada

.......

A escollir :

Paella marinera

Entrecot al gust ( +5.00€)

Suquet de peix amb cloïsses

Xai al forn cuit a baixa temperatura

.......

Pastís de celebració o Postre

......

Cafès

Aigües minerals

Vi del Bages blanc i negre ( 1 cada 3 pers.)

Preu: 54’00 € ( iva inclòs)

Aperitiu Pica Pica 2

Coca amb pernil ibèric

Anxova del cantàbric

Mini amanida de temporada

Coca amb foie i poma caramelitzada

Croquetes de la casa

Bunyols de bacallà

Calamars a l’andalusa

Rissoto de ceps/ arròs parellada

Escamarlanets a l’allet

Crema de temporada

.....

A escollir:

Suquet de rap amb gambes

Filet de vedella al gust

Cuixa de cabrit al forn amb peres

Espatlla de cabrit al forn amb peres ( +5’00€)

....

Pastís de celebració o Postre

.....

Cafès

Aigües minerals

Vi blanc i negre del Bages ( 1cada 3pers.)

Preu: 67’00 €(iva inclòs)

Menú de temporada 3

Amanida de temporada

Embotits amb pa de coca

Timbal d’escalivada amb formatge de cabra

Bunyols de bacallà

Ous estrellats

Plat de temporada

.....

Bacallà a la catalana

Peu de porc a la brasa

Paella marinera

Costella de porc cuita a baixa temperatura

....

Postres

.....

Cafès

Aigües minerals

Vi blanc i negre del Bages ( 1 cada 3 pers.)

Preu: 50’00€ ( iva inclòs)

* SI ES DESITJA ES POT FER UN APERITIU A LA TERRASSA ABANS D’ENTRAR A LA TAULA PER 10€
* ELS PLATS DEL PICA PICA PODEN VARIAR SEGONS TEMPORADA.