



*Sopars
d'empresa
de Nadal*

MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

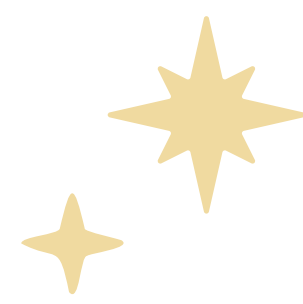
MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

COMPARTeix MOOD AMB ELS AMICS I
DESCOBREIX ELS MENÚS PER A GRUPS QUE
ENS PROPOSA EL NOSTRE XEF

MENÚ

Pica-Pica



A ESCOLLIR PER A TOTA LA TAULA

PREU PER PERSONA

39,50€

MENÚ

*Pica-Pica**



+Segon individual

*A ESCOLLIR PER A TOTA LA TAULA

PREU PER PERSONA

42€

MENÚ ESPECIAL

*Pica-Pica**



+Mitjana de Vaca

*A ESCOLLIR PER A TOTA LA TAULA

PREU PER PERSONA

50€

6

ELS MENÚS SON PER A
GRUPS 6 PERSONES MÍNIM

-24H

RESERVA
AMB 24 HORES D'ANTELACIÓ

EL RESTAURANT ES POSARÀ EN CONTACTE PER
CONFIRMAR LA RESERVA.



MÚSICA / DJ
POSSIBILITAT DE CONTRACTAR
MÚSICA EN DIRECTE O DJ

DEMANA PRESSUPOST I DISPONIBILITAT

MENÚ

Pica-Pica



A ESCOLLIR PER A TOTA LA TAULA

PREU PER PERSONA

39,50€

RESERVA AQUEST MENÚ
FENT [CLIC AQUÍ](#)

0

ESCANEJANT
EL CODI QR



APERITIU DE BENVINGUDA

PICA-PICA

A ESCOLLIR 3 PLATS DE LA SELECCIÓ

Croqueta de créixens, porro, nous i panko (4u.)

-

Croquetes de espatlla 100% ibèrica (4u)

-

Hummus de cigrons i guacamole amb dips de pastanaga, carbassó, pa pintu i crackers.

-

Braves de moniato i pollastre cruixent amb salsa de curri al coco, coriandre fresc i llima.

-

Coca fina de carbassó amb anxoves de Palamós, encenalls de parmesà, tomàquets secs, olives Kalamata, ruca i reducció de balsàmic.

-

Coca 100% d'espelta amb crema de carbassa, guacamole, hummus de remolatxa, formatge feta, créixens, llima, coriandre i blat de moro torrat.

-

Ous de pagès estrellats amb patates i espatlla 100% ibèrica.

-

Burrata trufada de Caseificio Valcolatte amb cecina de Lleó, ruca i pa pintu.

-

Carpaccio de salmó, kiwi fresc, emulsió de mango i maracujà, brots de germinats, cibulet, sèsam negre, suc llima i pa pintu (Sardenya).

-

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà, tàperes, brots de germinats, tomàquets secs i pa pintu (Sardenya).

PLAT PRINCIPAL

A ESCOLLIR 2 PLATS DE LA SELECCIÓ

RISOTTO DE CUA DE BOU

Amb *tartufo* i Parmigiano Reggiano.

-

BLAT FREEKEH AL CURRI

Carbassa, castanya, bròquil, xiitake i tirabecs.

-

PA BAO FARCIT DE PULLED PORK

Amb ceba cruixent, cacauets, salsa kimchi i germinats.

-

PINSA ROMANA

LUJURIA SIN FIN

SEGON PLAT PRINCIPAL

A ESCOLLIR 2 PLATS DE LA SELECCIÓ

MAGRET D'ÀNEC LABEL ROUGE (450G)

Amb compota de poma i mel de castanyer.

-

FISH AND CHIPS DE LENGUADO

Amb salsa bearnaise freda.

-

PLOMA DE PORC IBÈRIC BÍSARO AL GRILL

Amb chimichurri de festucs, fines herbes i tomàquet concassé.

-

MELÓS DE JARRET DE VEDELLA

Amb patates fregides naturals.

POSTRES

SELECCIONADES PER
COMPARTIR

Tiramisú de gerds i te matxa.

-

Cheesecake de mango i pinya
amb crumble de coco i xocolata
blanca.

-

Coulant de xocolata
(70%, Santo Domingo)
amb gelat de cítrics.

CELLER

1 AMPOLLA
DE VI PER
CADA

4 PERSONES,
MAGNUM MATSU
JOVE O BARDOS
VERDEJO
I AIGUA

MENÚ

*Pica-Pica**

+Segon individual

*PICA-PICA A ESCOLLIR PER A TOTA LA TAULA
+ SEGON A ESCOLLIR INDIVIDUALMENT O PELS GRUPS DE MÉS DE 12 PERSONES ÉS OBLIGATORI ESCOLLIR 3 OPCIONS DE PLATS PER COMPARTIR AMB TOTA LA TAULA

PREU PER PERSONA

42€

RESERVA AQUEST MENÚ
FENT [CLIC AQUÍ](#)

0

ESCAJANT
EL CODI QR



PICA-PICA

A ESCOLLIR 3 PLATS DE LA SELECCIÓ

Croqueta de créixens, porro, nous i panko (4u.)

Croquetes de espatlla 100% ibèrica (4u)

Hummus de cigrons i guacamole amb dips de pastanaga, carbassó, pa pintu i crackers.

Braves de moniato i pollastre cruixent amb salsa de curri al coco, coriandre fresc i llima.

Coca fina de carbassó amb anxoves de Palamós, encenalls de parmesà, tomàquets secs, olives Kalamata, ruca i reducció de balsàmic.

Coca 100% d'espelta amb crema de carbassa, guacamole, hummus de remolatxa, formatge feta, créixens, llima, coriandre i blat de moro torrat.

Ous de pagès estrellats amb patates i espatlla 100% ibèrica.

Burrata trufada de Caseificio Valcolatte amb cecina de Lleó, ruca i pa pintu.

Carpaccio de salmó, kiwi fresc, emulsió de mango i maracujà, brots de germinats, cibulet, sèsam negre, suc llima i pa pintu (Sardenya).

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà, tàperes, brots de germinats, tomàquets secs i pa pintu (Sardenya).

PLAT PRINCIPAL

INDIVIUDUAL

0

ELS GRUPS DE MES DE 12 PERSONES HAN D'ESCOLLIR
3 OPCIONS DE PLATS DE LA SELECCIÓ

ARRÒS DE POP (DINAMITA MOLINO ROCA)

Amb emulsió de pebre vermell (mínim 2 pers.)

PAPARDELLE AMB LLAMÀNTOL

Fonoll, carxofes saltejades i la seva salsa de marisc.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Salsa tomàquet, salsa de marisc, cloïsses, all tendre, ceba tendra, julivert, tomàquets *cherry* i vi blanc.

TATAKI DE BOU

Amb crudités agredolços i salsa kimchi

TÀRTAR DE BOU TALLAT A MÀ

Amb cogombres, tàperes, escalunya, cibulet, *xiitake* marinat i rovell d'ou.

MIG MAGRET D'ÀNEC LABEL ROUGE

Amb compota de poma i mel de castanyer.

FISH AND CHIPS DE LLENGUADO

Amb salsa *bearnaise* freda

POSTRES

SELECCIONADES PER
COMPARTIR

Tiramisú de gerds i te matxa.

Cheesecake de mango i pinya
amb crumble de coco i xocolata
blanca.

Coulant de xocolata
(70%, Santo Domingo)
amb gelat de cítrics.

CELLER

1 AMPOLLA
DE VI PER
CADA
4 PERSONES,
MAGNUM MATSU
JOVE O BARDOS
VERDEJO
I AIGUA

MENÚ ESPECIAL

*Pica-Pica**

+Mitjana de Vaca



*A ESCOLLIR PER A TOTA LA TAULA

PREU PER PERSONA

50€

**RESERVA AQUEST MENÚ
FENT**

CLIC AQUÍ

0

**ESCANEJANT
EL CODI QR**



PICA-PICA

A ESCOLLIR 3 PLATS DE LA SELECCIÓ

Croqueta de créixens, porro, nous i panko (4u.)

-

Croquetes de espatlla 100% ibèrica (4u)

-

Hummus de cigrons i guacamole amb dips de pastanaga, carbassó, pa pintu i crackers.

-

Braves de moniato i pollastre cruixent amb salsa de curri al coco, coriandre fresc i llima.

-

Coca fina de carbassó amb anxoves de Palamós, encenalls de parmesà, tomàquets secs, olives Kalamata, ruca i reducció de balsàmic.

-

Coca 100% d'espelta amb crema de carbassa, guacamole, hummus de remolatxa, formatge feta, créixens, llima, coriandre i blat de moro torrat.

-

Ous de pagès estrellats amb patates i espatlla 100% ibèrica.

-

Burrata trufada de Caseificio Valcolatte amb cecina de Lleó, ruca i pa pintu.

-

Carpaccio de salmó, kiwi fresc, emulsió de mango i maracujà, brots de germinats, cibulet, sèsam negre, suc llima i pa pintu (Sardenya).

-

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà, tàperes, brots de germinats, tomàquets secs i pa pintu (Sardenya).

**MITJANA DE VACA
MADURADA 50 DIES EXTRA
PREMIUM AL GRILL AMB
GUARNICIÓ DE PATATES
FREGIDES NATURALS**

A COMPARTIR PER A TOTA LA TAULA

POSTRES
SELECCIONADES PER
COMPARTIR

Tiramisú de gerds i te matxa.

-

Cheesecake de mango i pinya
amb crumble de coco i xocolata
blanca.

-

Coulant de xocolata
(70%, Santo Domingo)
amb gelat decí trics.

CELLER

1 AMPOLLA
DE VI PER
CADA
4 PERSONES,
MAGNUM MATSU
JOVE O BARDOS
VERDEJO
I AIGUA

MOOD

SENSORIAL RESTAURANT

+376 770 077

CARRER ISABELLE SANDY 4,
ESCALDES-ENGORDANY