

Retiro Mediterráneo

Platos vegetarianos, o con pescados y mariscos
mediterráneos de fuentes sostenibles

MENÚS MUESTRAS - ALMUERZOS

	MRL1	MRL2	MRL3	MRL4
Aperitivo	Sopa <i>miso</i> con verduritas	Berenjena y pimiento rojo escalivadas sobre tostadas con anchoas de l'Escala	Croquetas de verduras con salsa verde	Ensalada de bacalao y cogollos con ravanitos y vinegreta de avellanas
Plato Principal	Paella de sepia y langostinos	Hamburguesa vegetal con tomate seco y patata panadera	Verduras del huerto al vapor con pesto	Surtido de púdings de verduras
Postre	Macedonia de fruta del tiempo	<i>Brownie</i> de chocolate y nueces	Yogurt de soya con tartar de pera	Tartar de piña con hinojo y coco

	MRL5	MRL6	MRL6
Aperitivo	Hummus de garbanzos con pa de especias y miel	Guacamole fresco casero con tostadas	Sopa de remolacha y coco con <i>crudités</i> de verduras
Plato Princi-	Ensalada de arroz integral con frutas y verduras	Trigo de sarraceno con salpicón de mariscos	Tortilla a la escalivada, con escarola i nueces
Postre	Sopita de mango	Helado de limón	Batido de yogurt con mini-magdalenas de manzana

€19 pp

para 10 huéspedes o más

Precio fijo de **€190**

para menos de 10 huéspedes



La Bruguera
DE PÚBLOL

www.labrugueradepubol.com

 @labrugueradepubol



Los menús cambian según la temporada · Todos los impuestos incluidos

Retiro Mediterráneo

Platos vegetarianos, o con pescados y mariscos
mediterráneos de fuentes sostenibles

MENÚS MUESTRAS - CENAS

	MRD1	MRD2	MRD3	MRD4
Aperitivo	Crema de guisantes con avellana tostada	Crema de Calabaza moscada y jengibre	Sopa <i>Vichyssoise</i>	Gazpacho con <i>crudités</i>
Plato Principal	<i>Quiche</i> de espinacas con albahaca y mozzarella	Ensalada de lentejas beluga con atún marinado en cítricos	<i>Suprême</i> de salmón con pimientos y quinoa	Fideuá de setas silvestres con verduras
Postre	Sopita de frutas tropicales	Manzana de Girona al horno	<i>Cheese cake</i> de limón	Fresas con vinagre de cidra y miel

	MRD1	MRD2	MRD3
Aperiti-	Crema de calabacín con trufa blanca	Ensalada refrescante de habitas con eucaliptus y menta	Verduras asados con salsa de pesto
Plato Princi-	Noodles asiaticos con verduras y salsa <i>teriyaki</i>	Tortilla de espinacas a la Catalana	Cuscús de saffran con champiñones <i>girolle</i> y calabacín
Postre	Sopita de melón con menta	<i>Tiramisú</i>	Flan de café con nata montada de canela

€19 pp

para 10 hspedes o más

Precio fijo de €190

para menos de 10 hspedes



La Bruguera
DE PÚBL

www.labruguera depubol.com

 @labruguera depubol



Los menús cambian según la temporada · Todos los impuestos incluidos