

# Mediterranean Retreat

Mostly vegetarian dishes, with occasional mediterranean fish  
and seafood from sustainable sources

## SAMPLE MENUS - LUNCHES

	MRL1	MRL2	MRL3	MRL4
Primer plat	Sopa <i>miso</i> amb verduretes	Torrada amb escalivada i anxova de l'Escala	Croquetes de verdures amb salsa verde	Amanida de bacallà i cabdells amb ravanets i vinagreta d'avellanes
Segon plat	Arrosada amb sípia i langostines	Hamburguesa vegetal amb tomaquets assecats al sol i patates <i>au gratin</i>	Verdures de l'hort al vapor, amb salsa de pesto	Assortiment de pastissos-púdings vegetals de la temporada
Postre	Macedonia de fruites de la temporada	<i>Brownie</i> de xocolata amb nous	logurt de soja amb tàrtar de pera	Tàrtar de pinya natural amb fonoll i coco

	MRL5	MRL6	MRL6
Primer	Hummus de cigrons amb pa d'espècies i mel	<i>Guacamole</i> casolana amb torradetes	Sopa de remolatxa i coco amb <i>crudités</i> de verdures
Segon plat	Amanida de arròs integral amb fruites i verdures de la temporada	Blat sarrac amb <i>salpicón</i> de mariscos	Truita d'escalivada amb escarola i nous
Postre	Sopeta de mango	Gelat de llimona casolana	Batut de iogurt i fruites amb mini magdalenes de poma

**€19 pp**

per 10 hostes o més

Preu fix de **€190**

per menys que 10 hostes



**La Bruguera**  
DE PÚBLOL

[www.labrugueradepubol.com](http://www.labrugueradepubol.com)

 @labrugueradepubol



Menús varien estacionalment · Impostos inclosos

# Mediterranean Retreat

Mostly vegetarian dishes, with occasional mediterranean fish  
and seafood from sustainable sources

## SAMPLE MENUS - DINNERS

	MRD1	MRD2	MRD3	MRD4
Primer	Sopa de pèsols amb ametlles torrades	Crema de carbassa amb taronja i jingebre	Sopa <i>Vichyssoise</i>	<i>Gaspacho</i> amb <i>crudités</i>
Segon plat	Quiche d'espínacs amb alfàbrega i mozzarella	Amanida de lleties Caviar amb tonyina marinada en cítrics	<i>Suprême</i> de salmó, amb pebrots i quinoa	Fideuà de bolets silvestres amb verdures
Postre	Sopeta de fruites tropicals	Poma de Girona al forn	Cheese cake amb llimona	Maduixes amb mel i vinagre de cidra

	MRD5	MRD6	MRD7
Primer plat	Crema de carbassó amb trufa blanca	Plat refrescant de favetes, eucaliptus i menta	Verdures a la brasa amb salsa de pesto
Segon plat	<i>Noodles</i> amb verdures saltejades i salsa <i>teriyaki</i>	Truita d'espínacs	Cous-cous de safrà amb gírgoles i carbassó
Postre	Sopeta de meló i menta	<i>Tiramisú</i>	Flam de cafè amb chantilly de canyella

**€19 pp**

per 10 hostes o més

Preu fix de **€190**

per menys que 10 hostes



**La Bruguera**  
DE PÚBLOL

[www.labrugueradepubol.com](http://www.labrugueradepubol.com)

 @labrugueradepubol



Menús varien estacionalment · Impostos inclosos