

# MENÚ GRUPS 1

## 01

a escollir

Amanida de formatge de cabra

Caneló d'ànec amb salsa de foie

Crema de carxofes en textures i oli de tòfona

## 02

a escollir

Secret ibèric amb sal negra de l'Himàlaia

Bacallà a la musselina d'all

Confit d'ànec amb fruits vermells

## postres

a escollir

Pastís de formatge

Sopa de maduixes amb gelat de coco

### bodega

Vi negre / vi blanc Marmellans (D.O. Montsant)

#### EL MENÚ INCLOU:

1 primer, 1 segon i 1 postre per persona a escollir, com a mínim 4 dies abans de l'esdeveniment. També inclou pa, aigua, i cafè.

**PREU: 26 €**

iva inclòs

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, cal comentar-ho per poder-li oferir els plats que siguin aptes pel seu consum. Gràcies

espai  
**terres**  
llunyanes

ESPAI TERRES LLUNYANES.  
VIATJAR, BEURE & MENJAR.  
C. dels Arbres 5, Esparreguera, Barcelona  
TEL. RESERVES: 93 159 39 00

# MENÚ GRUPS 2

## 01

**a compartir**

Per cada 4 pers.

Assortit de formatges

Encenalls de pernil ibèric

Torrada de salmó marinat a l'anet

Mini amanida de formatge de cabra

Croquetes de pollastre

Braves a l'escuma de rocotto

Pa de vidre amb tomàquet

## 02

**a escollir**

Bacallà amb crema de pèsols

Entrecot de bou amb patata pont-neuf

Magret d'ànec amb fruits vermells

## postres

**a escollir**

Pastís de formatge amb maracujà

"Filiberto" del Pallars

### bodega

Vi negre / vi blanc Josep Foraster - Els Nanos  
(D.O. Conca de Barberà)

#### EL MENÚ INCLOU:

Primers a compartir, 1 segon i 1 postre per persona a escollir, com a mínim 4 dies abans de l'esdeveniment. També inclou pa, aigua, i cafè.

**PREU: 28 €**

iva inclòs

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, cal comentar-ho per poder-li oferir els plats que siguin aptes pel seu consum. Gràcies

espai  
**terres**  
llunyanes

ESPAI TERRES LLUNYANES.  
VIATJAR, BEURE & MENJAR.  
C. dels Arbres 5, Esparreguera, Barcelona  
TEL. RESERVES: 93 159 39 00

# MENÚ GRUPS 3

## 01

a escollir

Xatonada amb salsa de romesco

Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà

Crema de ceps amb ou escaldat

## 02

a escollir

Entrecot al roquefort

Salmó amb salsa tàrtara

Pollastre de pagès rostit amb prunes i pinyons

## postres

a escollir

Coulant amb gelat de vainilla

Gelat de mató de Montserrat amb mel

### bodega

Vi negre El Seré (D.O. Montsant)

Vi blanc K-Naia verdejo (D.O. Rueda)

Rosat pàlid Celler Herms (D.O. Terra Alta)

#### EL MENÚ INCLOU:

1 primer, 1 segon i 1 postre per persona a escollir, com a mínim 4 dies abans de l'esdeveniment. També inclou pa, aigua, i cafè.

**PREU: 30 €**

iva inclòs

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, cal comentar-ho per poder-li oferir els plats que siguin aptes pel seu consum. Gràcies

espai  
**terres**  
llunyanes

ESPAI TERRES LLUNYANES,  
VIATJAR, BEURE & MENJAR.  
C. dels Arbres 5, Esparreguera, Barcelona  
TEL. RESERVES: 93 159 39 00

# MENÚ GRUPS 4

## 01

**a compartir**

Per cada 4 pers.

Assortit de formatges

Encenalls de pernil ibèric

Torrada de salmó marinat a l'anet

Mini amanida de burrata amb oli d'alfàbrega

Fisselle de foie amb fruits vermells

Assortit de Croquetes de pollastre i calamars en tinta

Braves a l'escuma de rocotto

Pa de vidre amb tomàquet

## 02

**a escollir**

Bacallà amb gratén de patata

Entrecot de bou amb salsa de pebre verd

Pop a l'olivo amb suc de llima

## postres

**a escollir**

Cruixent de Ferrero

Xarrup de llimona al cava

### bodega

Vi negre Llebre - Tomàs Cusine (D.O. Costers del Segre)

Vi blanc Petit Saó (D. O Costers del Segre)

Rosat pàlid Celler Herms (D.O. Terra Alta)

#### EL MENÚ INCLOU:

Primers a compartir, 1 segon i 1 postre per persona a escollir, com a mínim 4 dies abans de l'esdeveniment. També inclou pa, aigua, i cafè.

**PREU: 33 €**

iva inclòs

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, cal comentar-ho per poder-li oferir els plats que siguin aptes pel seu consum. Gràcies

espai  
**terres**  
llunyanes

ESPAI TERRES LLUNYANES.  
VIATJAR, BEURE & MENJAR.  
C. dels Arbres 5, Esparreguera, Barcelona  
TEL. RESERVES: 93 159 39 00

# MENÚ GRUPS 5

## 01

**a compartir**

Per cada 4 pers.

Assortit de formatges

Encenalls de pernil ibèric

Torrada de salmó marinat a l'anet

Mini Xatonada de bacallà esqueixat

Fisselle de foie amb fruits vermells

Assortit de Croquetes de pollastre i calamars en tinta

Caneló de pollastre de pagès i tòfona

Braves a l'escuma de rocotto

Pa de vidre amb tomàquet

## 02

**a escollir**

Tataki de tonyina vermella amb perles de wasabi

Filet de bou amb parmentier i salsa de foie

Pop a l'olivo amb suc de llima

## postres

**a escollir**

Suspir del Terres

Escuma de crema catalana amb fruits vermells

### bodega

Vi negre Navaldar Reserva (D.O. La Rioja)

Vi blanc Albariño Nora (D.O. Rias Baixas)

Rosat pàlid Celler Herms (D.O. Terra Alta)

#### EL MENÚ INCLOU:

Primers a compartir, 1 segon i 1 postre per persona a escollir, com a mínim 4 dies abans de l'esdeveniment. També inclou pa, aigua, i cafè.

**PREU: 40 €**

iva inclòs

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, cal comentar-ho per poder-li oferir els plats que siguin aptes pel seu consum. Gràcies

espai  
**terres**  
llunyanes

ESPAI TERRES LLUNYANES.  
VIATJAR, BEURE & MENJAR.  
C. dels Arbres 5, Esparreguera, Barcelona  
TEL. RESERVES: 93 159 39 00

# MENÚ INFANTIL

## 01

a escollir

Espaguetti o macarrons amb salsa de tomàquet o bolonyesa

Croquetes de pollastre

## 02

a escollir

Escalopa de pollastre amb patates fregides

Botifarra amb patates fregides

## postres

a escollir

Gelat de vainilla o xocolata

logurt natural

### EL MENÚ INCLOU:

1 primer, 1 segon i 1 postre a escollir per persona, com a mínim 4 dies abans de l'esdeveniment. També inclou pa, aigua o un refresc

**PREU: 14 €**

iva inclòs

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, cal comentar-ho per poder-li oferir els plats que siguin aptes pel seu consum. Gràcies

espai  
**terres**  
llunyanes

ESPAI TERRES LLUNYANES,  
VIATJAR, BEURE & MENJAR.  
C. dels Arbres 5, Esparreguera, Barcelona  
TEL. RESERVES: 93 159 39 00