

MUELLE DE PESCADORES

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Esqueixada de bacalao con olivada negra

Coca de escalibada con anchoa del Cantábrico

Buñuelos de bacalao

Croquetas de marisco

Cazuelita de mejillones a la marinera con tomate y vino blanco

-

Paella de arroz a la marinera/

Paella de fideos con almejas/

Arroz negro con tinta de sepia, acompañado con 'all i oli'

-

Crema catalana/

Brocheta de frutas/

Brownie de chocolate

-

Vino tinto Montecillo (D.O. Rioja)

Vino blanco Ben Plantat (vino orgánico)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.



Nota: La elección anticipada del plato principal y del postre será para grupos de más de 50 pax.

MUELLE DEL RELOJ

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Berenjenas crujientes con miel de caña y soja

Ensalada de tomate, cebolla con ventresca de bonito del norte

Boquerones en vinagre

Calamares a la romana con mayonesa de wasabi

Cazuelita de mejillones al vapor

Pan de coca con tomate

-

Morro de bacalao con crema de ajos y sanfaina/

Tronco de merluza al horno/

Entrecot de ternera a la pimienta verde

-

Crema catalana/

Helado/

Brownie de chocolate

-

Vino tinto Muga (D.O. Rioja)

Vino blanco Muga (D.O. Rioja)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.



Nota: La elección anticipada del plato principal y del postre será para grupos de más de 30 pax.

MUELLE DE BARCELONA

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Coca de escalibada con anchoa del Cantábrico

Pescadito frito

Pulpo confitado en whisky

Degustación de arroz a la marinera

Pan de coca con tomate

-

Suprema de lubina a la Donostiarra/

Entrecot a la plancha con guarnición

-

Crema catalana/

Maracuyá, menta y coco/

Sorbete de limón

-

Vino tinto Ben Plantat (vino orgánico)

Vino blanco Ramón Bilbao (D.O. Rueda)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.



Nota: La elección anticipada del plato principal y del postre será para grupos de más de 30 pax.

MUELLE DEL DEPÓSITO

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Berenjenas crujientes con miel de caña y soja

Ensalada de tomate, cebolla y ventresca de bonito del norte

Tartar de atún

Pescadito frito

-

Trío de Arroces

(A la marinera/ Negro con tinta de sepia/ De verduras)

-

Tarta de queso con coulis de frambuesa/

Brownie de chocolate con helado de vainilla

-

Vino tinto Bancal del Bosc (D.O. Montsant)

Vino blanco Mar Endins (D.O. Empordà)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.



Nota: La elección anticipada del plato principal y del postre será para grupos de más de 30 pax.

MUELLE DE LA BARCELONETA

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Berenjenas crujientes con miel de caña y soja

Tartar de atún

Rodaballo troceado y frito sobre su espina

Almejas a la marinera

Buñuelos de bacalao

-

Rape al Pinxo con fideuá

(Rape con langostino cocinado al horno con un gratinado de 'all i oli' suave)/

Zarzuela de pescado y marisco/

Suquet de pescado con patata y su picada

-

Espuma de crema catalana con helado de canela/

Brownie de chocolate con helado

-

Vino tinto Jean Leon 3055 (D.O. Penedés)

Vino blanco Ramón Bilbao (D.O. Rueda)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan

Nota: La elección anticipada del plato principal y del postre será para grupos de más de 30 pax.

CAL PINXO TAPAS

Copa de cava de bienvenida con chips tricolor

-

Berenjenas crujientes con miel de caña y soja

Esqueixada de bacalao con olivada

Escalibada con boquerón y picada

Tartar de salmón con caviar de trucha y shitake

Langostino en tempura

Bomba de la Barceloneta

Croquetas de marisco

Tostada de pan de coca con tomate

Trio de Arroces

(A la marinera/ Negro con tinta de sepia/ De verduras)

-

Espuma de crema catalana con helado de canela

-

Vino tinto Montecillo (D.O. Rioja)

Vino blanco Una nit en Globus (D.O. Montsant)

Agua Solán de Cabras, café Nespresso o infusión y, pan.

