

---

# Menús Empresa

## 2021



*Terradets*  
HOTEL GASTRONÒMIC

---

# Bufet de empresa

## APERITIVOS

+

Bufet libre *Terradets*:  
una selección de platos de temporada  
y cocina de mercado: sopas, ensaladas,  
entrantes calientes y fríos, fideuá o paella,  
carne, pescado y un amplio surtido de postres.

+

Agua y vino de la casa

PRECIO: 18,5€  
IVA INCLUIDO

En caso de otro vino, consulte nuestra carta.

---

# Menú

## 01 - empresa

Cortezas vegetales  
Crema de tupinambo y rúcula

### PRIMER PLATO

Coca de caviar de berenjena con queso  
de cabra y bouquet de ensaladas

### SEGUNDO PLATO

Pollo guisado con ciruelas y patata París

o

Salmón con crujiente de frutos secos sobre salsa Costa Negra

### POSTRE

Tarta de crema y nata a la vainilla con griottines

Xino xano de la bodega Oriol Rossell  
Terradets de la bodega Mas Garcia Muret  
Copa de cava brut nature

Cafés 100% Arábica

PRECIO: 28€  
IVA INCLUIDO

Menú para un mínim de 10 personas  
En caso de otro vino, consulte nuestra carta.  
El segundo plato debe escogerse con anterioridad.

---

# Menú

## 02 - empresa

Cortezas vegetales  
Almendras con cúrcuma y curry

### PRIMER PLATO

Pan de coca con quesos pallareses, encurtidos y embutidos  
Mini ensalada de girella, aguacate, frutos secos,  
tomate confitado y vinagreta de mostaza  
Crema de setas salvajes  
Croquetas de requesón y espinacas

### SEGUNDO PLATO

Meloso de ternera con salsa de ratafia dels Raiers,  
patata salteada con ajo y mantequilla

### POSTRE

Buñuelos de chocolate coulant con helado de mojito

Xino xano de la bodega Oriol Rossell  
Terradets de la bodega Mas Garcia Muret

Cafés 100% Arábica

PRECIO: 32€  
IVA INCLUIDO

Menú para un mínim de 10 personas  
En caso de otro vino, consulte nuestra carta.

---

# Menú

## 03 - empresa

Cóctel, copa de cava o refresco  
Cortezas vegetales  
Almendras con cúrcuma y curry

### APERITIVOS

Tataki de salmón marinado

### PRIMER PLATO

Crema de boletus "el bosque Pallarés"

### SEGUNDO PLATO

Paletilla de cordero xisqueta cocido a baja temperatura  
con salsa de trufa negra del Pallars, sobre patata crema  
y espárragos silvestres

o

*Suquet* de pescados y marisco de lonja  
sobre parmentier cremoso

### POSTRE

Tarta el "Montsec Nevat"  
helado de macadamia y sopita de chocolate blanco

Xino xano de la bodega Oriol Rossell  
Terradets de la bodega Mas Garcia Muret  
Copa de cava brut nature

Cafés 100% Arábica

PRECIO: 40€  
IVA INCLUIDO

Menú para un mínimo de 10 personas  
En caso de otro vino, consulte nuestra carta.  
El segundo plato debe escogerse con anterioridad.