

mas Lombard

Segle XXI



MENÚ 1

APERITIVOS

BUÑUELOS DEL CHEFF

CHORICITOS AL CHARDONNAY

CROQUETITAS DE CAMARONES

MEJILLONES A LA MARINERA

MONTADITO DE QUESO FRESCO CON SALMON

MONTADITO DE CHERRY CON MOZZARELLA

SEGUNDOS PLATOS

TOSTADA DE EMBUTIDOS (QUESO MANCHEGO,
JAMON, CHORIZO, LOMO)

TOSTADA DE SOLOMILLO IBERICO GRATINADO CON
PARMESANO

POSTRE

PANNACOTA CON SU COULIS DE ROJOS

BODEGA

AGUA

VINO TINTO JOVEN

CAVA ROCA GIBERT BRUT

CAFÉ

30 € IVA INCLUIDO

mas .llombArt

MENÚ 2

APERITIVOS

BUÑUELOS DEL CHEFF
CHORICITOS AL CHARDONNAY
CROQUETITAS DE CAMARONES
MEJILLONES A LA MARINERA
MONTADITO DE QUESO FRESCO CON SALMON
MONTADITO DE CHERRY CON MOZZARELLA
AROS DE CALAMAR
GAMBAS AL AJILLO
ESQUEIXADA CON ROMESCO
ESCALIBADA CON ANCHOAS

SEGUNDOS PLATOS

TOSTADA DE JAMON IBERICO
TOSTADA DE SOLOMILLO IBERICO GRATINADO CON
PARMESANO

POSTRE

COULAND DE CHOCOLATE TIBIO

BODEGA

AGUA
VINO TINTO CRIANZA
CAVA ROCA GIBERT BRUT
CAFÉ

35 € IVA INCLUIDO

mas .liombArt

MENÚ 3

APERITIVOS

CHIPS DE YUCA CON SAL MALDON

CROQUETAS DE AVE

TOSTADITA DE ESCALIBADA Y BOQUERON

CALAMARES ROMANA

PLATOS CENTRALES

ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA CON SU VINAGRETA
DE MIEL

REVUELTO DE AJOS TIERNOS CON GAMBAS

CAZUELA DE MEJILLONES A LA MARINERA

SURTIDO DE EMBUTIDOS CATALANES CON PAN CON TOMATE

SEGUNDOS PLATOS

SUPREMA DE SALMON A LAS TRES PIMIENTAS CON
VERDURAS NATURALES

REDONDO DE TERNERA CON SU SALSA DE GIRGOLAS

POSTRE

COULAND TIBIO CON HELADO DE VAINILLA

BODEGA

AGUA

SEÑORIO DE ARAGO CRIANZA TINTO

CAVA ROCA GIBERT BRUT

CAFÉ

40 € IVA INCLUIDO

mas .llombArt

MENÚ 4

APERITIVOS

DADOS DE QUESO MANCHEGO

PAVIAS DE BACALAO

TOSTA DE ESCALIBADA Y BOQUERON

PIN DE CALABACIN Y QUESO

PLATOS CENTRALES

ESCALIBADA CON ANCHOAS

CARPACCIO DE TERNERA CON VIRUTAS DE PARMESANO Y
SU ACEITE DE OLIVA

SALMON MARINADO Y SUS TOSTA DE MELBA

ENSALADA VEGETAL MAS LLOMBART CON VINAGRETA DE
MIEL

SEGUNDOS PLATOS

CHARLOTA DE TERNERA RELLENA DE CEPES Y LAMINAS DE
CALABACIN

LOMO DE BACALAO CONFITADO SOBRE LECHO CREMOSO DE
ARROZ AL PARMESANO

POSTRE

TARTAR DE TIRAMISU A LA CREMA DE CAFÉ

BODEGA

AGUA

SEÑORIO DE ARAGO CRIANZA TINTO

CAVA ROCA GIBERT BRUT

CAFÉ

45 € IVA INCLUIDO

mas Llobart

MENÚ 5

APERITIVOS

CHIPS DE TUBERCULOS CON MALDON
TOSTADITA DE ESCALIBADA Y ATUN
CUÑAS DE QUESO MANCHEGO
TOSTA DE QUESO BRIE CON PIMIENTO

CROQUETAS DE JAMON
PAVIAS DE BACALAO
CALAMARES A LA ROMANA
GAMBAS AL AJILLO

PLATOS CENTRALES

CALAMARCITO DE PLAYA CON CEBOLLA CONFITADA
COCA DE ESCALIBADA CON ANCHOAS
CAZUELA DE ALMEJAS A LA MARINERA
ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA CON SU VINAGRETA
DE MIEL

SEGUNDOS PLATOS

TRONCO DE MERLUZA DE PALANGRE COSTA BRAVA
ESPALDA DE CORDERO AL ESTILO SEGOVIA CON PATATAS

POSTRE

SIMFONIA DE TRES CHOCOLATES CON SALSA TOFEE

BODEGA

AGUA
SEÑORIO DE ARAGO CRIANZA TINTO
CAVA ROCA GIBERT BRUT
CAFÉ

47 € IVA INCLUIDO

mas .llombArt

MENÚ 6

APERITIVOS

SNAP DE TOMATE CHERRY CON MOZZARELLA
LANGOSTINOS SALADOS
CUÑAS DE QUESO MANCHEGO
CHIPS DE YUCA CON SAL MALDON

CROQUETAS DE JAMON-
TOSTA DE BRIE
CHISTORRA AL CHARDONNAY
PAVIAS DE BACALAO

PLATOS CENTRALES

ENSALADA VEGETAL MAS LLOMBART CON VINAGRETA DE
MIEL

BUÑUELOS DE BACALAO DEL CHEFF (ESPECIALIDAD)

ARROZ CREMOSO DE SEPIETAS Y LANGOSTINOS
TERRINA DE FOIE CON REDUCCION DE PEDRO XIMENEZ

SEGUNDOS PLATOS

SUQUET DE MERLUZA, MERO, LANGOSTINOS Y ALMEJAS
ENTRECOTTE DE TERNERA A LA CREMA DE PIMIENTA CON
TEMPURA DE VERDURA Y SALTEADO DE CHAMPIÑONES

POSTRE

TARTERA DE PLATANO CON MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO
Y CREMA DE CHOCOLATE BLANCO

BODEGA

AGUA
SEÑORIO DE ARAGO CRIANZA TINTO
CAVA ROCA GIBERT BRUT
CAFÉ

49 € IVA INCLUIDO

mas llobart

MENÚ 7

APERITIVOS

SNAP DE TOMATE CHERRY CON MOZZARELLA

LANGOSTINOS SALADOS

TARTELETA DE CANGREJO

MONTADITO DE SALMON MARINADO

CROQUETAS DEL CHEFF-

CHORICITOS AL CHARDONNAY

GAMBAS AL AJILLO

PAVIAS DE BACALAO

PLATOS CENTRALES

ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE
MIEL

PLATO DE JAMON IBERICO CON PAN CON TOMATE

ALMEJAS A LA MARINERA

PULPO A LA GALLEGA CON SAL MALDON, ACEITE DE OLIVA Y
PIMENTON DE LA VERA

SEGUNDOS PLATOS

COLITA DE RAPE GRATINADA CON TOMATE CONFITADO Y

ALMEJAS GALLEGAS

COSTILLAR DE CABRITO A LA PROVENZAL CON SU PATATA
PANADERA

POSTRE

COULAND DE CHOCOLATE TIBIO CON HELADO DE VAINILLA Y
CREMA INGLESA

BODEGA

AGUA

SEÑORIO DE ARAGO CRIANZA TINTO

CAVA ROCA GIBERT BRUT

CAFÉ

52 € IVA INCLUIDO

mas .liombArt

MENÚ 8

APERITIVOS

CHIPS DE YUCA CON SAL MALDON

LANGOSTINOS SALADOS

MONTADITO DE SALMON MARINADO

SNAP DE TOMATE CHERRY CON MOZZARELLA

TOSTADA DE BACALAO CON ROMESCO

CROQUETAS DEL CHEFF

PAVIAS DE BACALAO

GAMBAS AL AJILLO

TORRADA DE BRIE Y PIMIENTO-

AROS DE CALAMAR A LA ROMANA

PLATOS CENTRALES

PLATO DE JAMON IBERICO CON PAN CON TOMATE

TERRINA DE FOIE CON SU REDUCCION DE PEDRO XIMENEZ

MILHOJAS DE PATATAS TIBIO DE QUESO DE CABRA, TOMATE,

CEBOLLA CONFITADA Y SU REDUCCION DE BALSAMICO

ENSALADA VEGETAL MAS LLOMBART CON SU VINAGRETA DE

MIEL

SEGUNDOS PLATOS

MERLUZA DE PINCHO CON SALSA DE ERIZOS DE MAR Y SUS

CHIPS DE REMOLACHA

CHULETON DE TERNERA CON SU SALSA DE MOSTAZA

ANTIGUA

POSTRE

PANNACOTA CON SU SALSA DE FRUTOS ROJOS Y NARANJA

BODEGA

AGUA

SEÑORIO DE ARAGO CRIANZA TINTO

CAVA ROCA GIBERT BRUT

CAFÉ

56 € IVA INCLUIDO

mas Llobart

MENÚ 9

APERITIVOS

CHIPS DE YUCA CON SAL MALDON

LANGOSTINOS SALADOS

MONTADITO DE SALMON MARINADO

SNAP DE TOMATE CHERRY CON MOZZARELLA

TOSTADA DE BACALAO CON ROMESCO

TRUFAS DE QUESO

CROQUETAS DEL CHEFF

PAVIAS DE BACALAO

GAMBAS AL AJILLO

CHORICITOS AL CHARDONNAY-

PIN DE CALABACIN Y QUESO-

AROS DE CALAMAR

PLATOS CENTRALES

PLATO DE JAMON IBERICO CON PAN CON TOMATE

TERRINA DE FOIE CON SU REDUCCION DE PEDRO XIMENEZ

PULGO A LA GALLEGA CON SAL MALDON, ACEITE DE OLIVA

Y PIMENTON DE LA VERA

BUÑUELOS DE BACALAO DEL CHEFF (ESPECIALIDAD)

SEGUNDOS PLATOS

MEDALLONES DE RAPE AL ALL CREMAT

BACALAO GADHUS MORHUA CON SU RISSOTO DE SETAS,

PARMESANO Y FOIE

SOLOMILLO DE TERNERA A LA SALSA DE TRUFAS

POSTRE

SOUFLE FLUIDO DE CHOCOLATE TIBIO CON HELADO DE

VAINILLA Y CREMA INGLESA

BODEGA

AGUA

MARQUES DE CACERES CRIANZA TINTO

D'ABBATIS GRAN CAVA

CAFÉ

65 € IVA INCLUIDO

mas .lombArt

MENU 10

APERITIVOS

CHIPS DE YUCA CON SAL MALDON

LANGOSTINOS SALADOS

MONTADITO DE SALMON MARINADO

SNAP DE TOMATE CHERRY CON MOZZARELLA

TOSTADA DE BACALAO CON ROMESCO

TRUFAS DE QUESO

CROQUETAS DEL CHEFF

PAVIAS DE BACALAO

GAMBAS AL AJILLO

CHORICITOS AL CHARDONNAY

PIN DE CALABACIN Y QUESO-

AROS DE CALAMAR

PLATOS CENTRALES

BATEA DE MARISCOS Y CRUSTACEOS

SEGUNDOS PLATOS

SUQUET DE RAPE CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS

SOLOMILLO DE TERNERA ALBARDADO RELLENO DE FOIE Y

TRUFA Y SU BROCHETA DE CEPES

POSTRE

SORBETE DE CITRICOS Y VERDURAS

MOUSSE DE CHOCOLATE RELLENO DE NARANJA

BODEGA

AGUA

PROTOS

GRAMONA IMPERIAL

CAFÉ

100 € IVA INCLUIDO

mas .llombArt

MAS LLOMBART- MEDINAGRUP
URBANIZACIÓN MAS LLOMBART
MASÍA S/N

08105 SANT FOST DE
CAMPSENTELLES (BARCELONA)

TLF. 93 593 95 20

E-MAIL:

JAVIERMEDINA@MEDINAGRUP.COM