



35 EU

PARA COMPARTIR

Pan de coca con tomate aceite de oliva y sal maldon

Jamón ibérico

Calamares andaluza con lágrimas de salsa tártara

Huevos rotos con jamón ibérico al aroma de trufa

Crep relleno de atún con queso philadelphia y espinacas baby

SEGUNDO A ESCOGER

Lomo de bacalao a baja temperatura con cama de tomate a la provenzal y bouquet de espinacas salteadas

Tallada de ternera a la antigua con patatas paja y pimientos del Padrón

Costillar ibérico a la brasa en su salsa con patatas de luxe

Arroz meloso de costilla de setas de temporada (mínimo 2 personas)

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate

Sorbete de limón

Crema Catalana

Fruta del día

BEBIDA

2 por persona

Café o infusión

CROSMAS

RESTAURANT LOUNGE

MENÚ 45 EU

PARA COMPARTIR

Pan de coca con tomate y aceite de oliva

Jamón bellota cortado a mano

Zamburiñas con virutas de jamón Ibérico

Canelón crujiente relleno de carn d'olla con queso cremet, vinagreta de tomate concassé y espinacas baby

Gambas crujientes envueltas con hilo de patatas y timbal de guacamole mejicano

SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz caldoso de bogavante

Entrecot de ternera con patata paja y pimientos del Padrón

Lubina 500 grs a la plancha con wok de verduritas y risole de patatas

Pierna de cordero lechal a baja temperatura con vino tinto, glasé de mantequilla trufada, y emulsión de boniato asado

POSTRE A ESCOGER

Tiramisú

Crema Catalana

Helado

BEDIDA

Vino blanco: Mar i Cel D.O. Penedés

Vino tinto: Clamor D.O. Costers del Segre

Café o Infusión



50 EU

PARA COMPARTIR

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

Jamón bellota cortado a mano

Canutillos de salmón ahumado relleno de queso Philadelphia, rúcula, nueces garrapiñadas y

huevas de tobico

Pulpo a Feira con patatas cachelo

Gambas envueltas con hilo de patatas y lágrima de salsa tártara

SEGUNDO A ESCOGER

Solomillo de ternera con patatas paja y pimientos del padrón

Pierna de cordero lechal a baja temperatura con vino tinto glasé de mantequilla trufada y

emulsión de boniato asado

Medallón de rape al pil-pil de almejas con perlas de patatas

Paella o arroz caldoso de gamba roja

POSTRE A ESCOGER

Texturas de chocolate

Brocheta de frutas

Sorbete de mojito

Crema Catalana

BEDIDA

Vino blanco: Reforjat D.O. Terra Alta

Vino tinto: Martín verdugo barrica 2020 Ribera del Duero

Café o infusión



60 EU

PARA COMPARTIR

Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra

Jamón bellota cortado a mano

Tarrina de foie micuit casero con frutos rojos y sus tostaditas

Tartar de atún con daditos de aguacate, mango, huevas de tobico y tostaditas de sésamo

Dúo de clocada con reducción de carabineros

SEGUNDO A ESCOGER

Chuletón a la brasa tomahawk (mínimo 2 personas)

Solomillo de ternera con foie y cordón de salsa de oporto

Lenguado a la plancha con gambas al ajillo sobre medallones de patata planchada

Paella del Sr Peralada sobre carpaccio de gambón con puntas de alioli de ajo negro

Paella o arroz caldoso imperial

POSTRE A ESCOGER

Tramantojo de mandarina

Texturas de chocolate

BEBIDA

Vino blanco: la charla. D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Pomal D.O. Rioja

Café o infusión

ARROCERIA CROSMAS

MENÚ INFANTIL

PRIMERO

CANELONES DE CARN D´OLLA CON BECHAMEL GRATINADOS CON PARMESANO

SEGUNDO A ESCOGER

MILANESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS

O

HAMBURGUESA CON QUESO EN CAMA DE TOMATE PROVENZAL Y PATATAS FRITAS

POSTRE

HELADO

1 BEBIDA

AGUA

O

REFRESCO

18 EU