

Arroceria

CROSMAS

MENÚS PARA GRUPOS

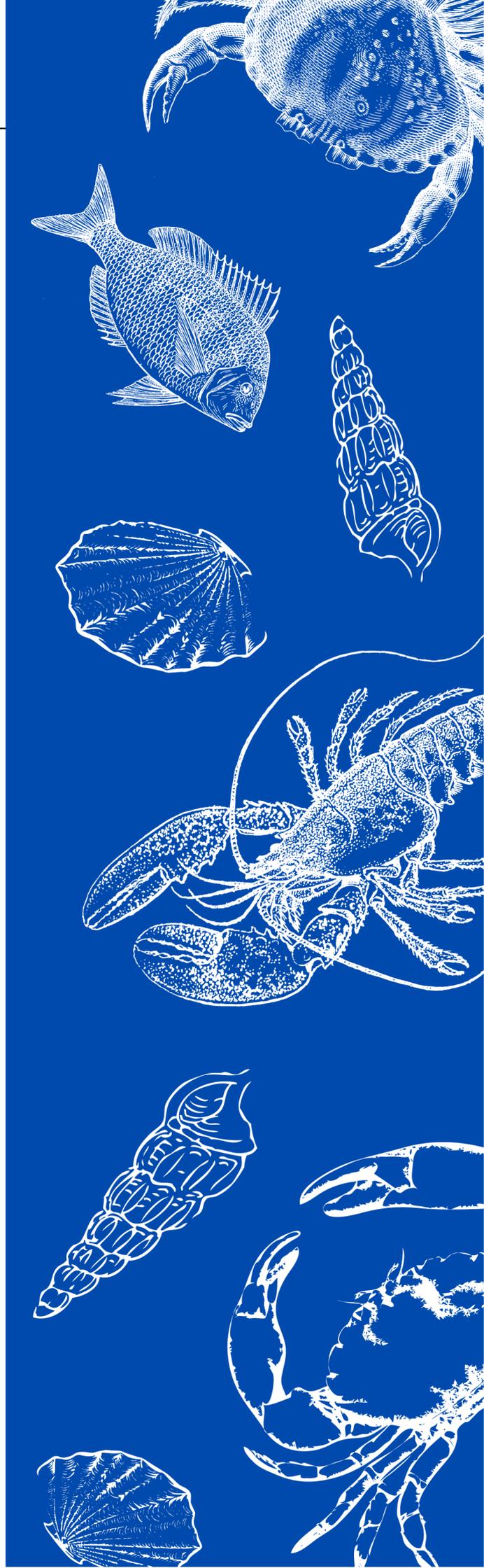
*Para vuestras reuniones
y fiestas os ofrecemos nuestro
menús de grupos.*

*Os podemos confeccionar un
menú a vuestro gusto y
presupuesto.*

*Nos adaptamos a opciones
vegetarianas e intolerancias*

Tf: 931 705 950

e-mail: mireia@crosmas.cat



Arroceria

CROSMAS

PARA COMPARTIR

Pan con tomate y aceite de oliva

Jamón ibérico

Chipirones a la Andaluza

*Huevos rotos con jamón ibérico al
aroma de trufa*

*Carpaccio de buey con rúcula silvestre,
escamas de foie y vinagreta*

SEGUNDO A ESCOGER

*Bacalao gratinado con panaché de verduras, muselina
de menbrillo y emulsión de queso de cabra*

Tallada de ternera a la antigua con patatas paja

Costillar ibérico a la brasa con patatas de luxe

Arroz meloso de costilla y setas (Min. 2 pax)

Paella Marinera con gamba y cigala (Min. 2 pax)

Paella de verduras de temporada (Min. 2 pax)

Paella de cebolla al toque de romero y tomillo (Min2p)

POSTRE

Coulant de chocolate

Sorbete de limón

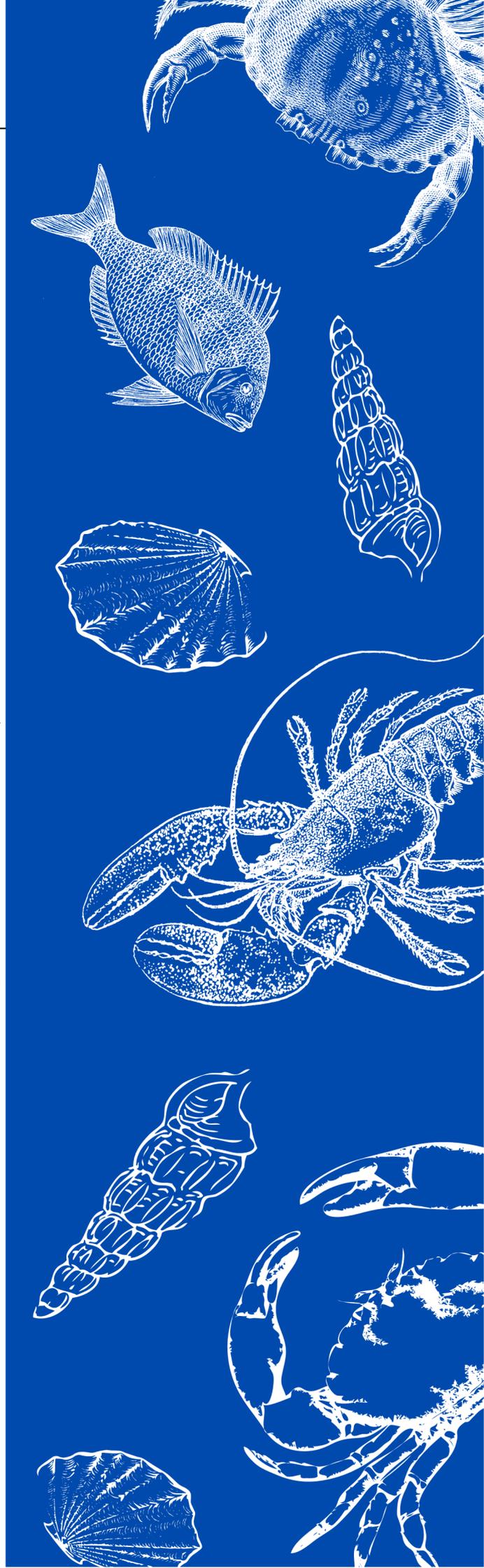
Crema catalana

BEBIDA

*1 botella de vino cada 3 personas o bien 2
refrescos + 1 de agua para 3 pax*

Café o infusión

36€*



Arroceria

CROSMAS

PARA COMPARTIR

Pan con tomate y aceite de oliva

Jamón bellota cortado a mano

Zamburiñas con virutas de ibérico

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

Esfera de rabo toro con corazón de queso tetilla sobre compota de pera al aroma de vermut negro

SEGUNDO A ESCOGER

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

Entrecot de ternera madurado con patata paja

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

Paella Sr Perelada con rape, gambas, sepia y calamar (Min. 2 pax)

Paella de Secreto ibérico con cebolla caramelizada y setas (Min 2 pax)

Fideua de Marisco con gambas rojas (Min. 2 pax)

Paella de verduras de temporada (Min. 2 pax)

POSTRE

Tiramisú

Crema Catalana

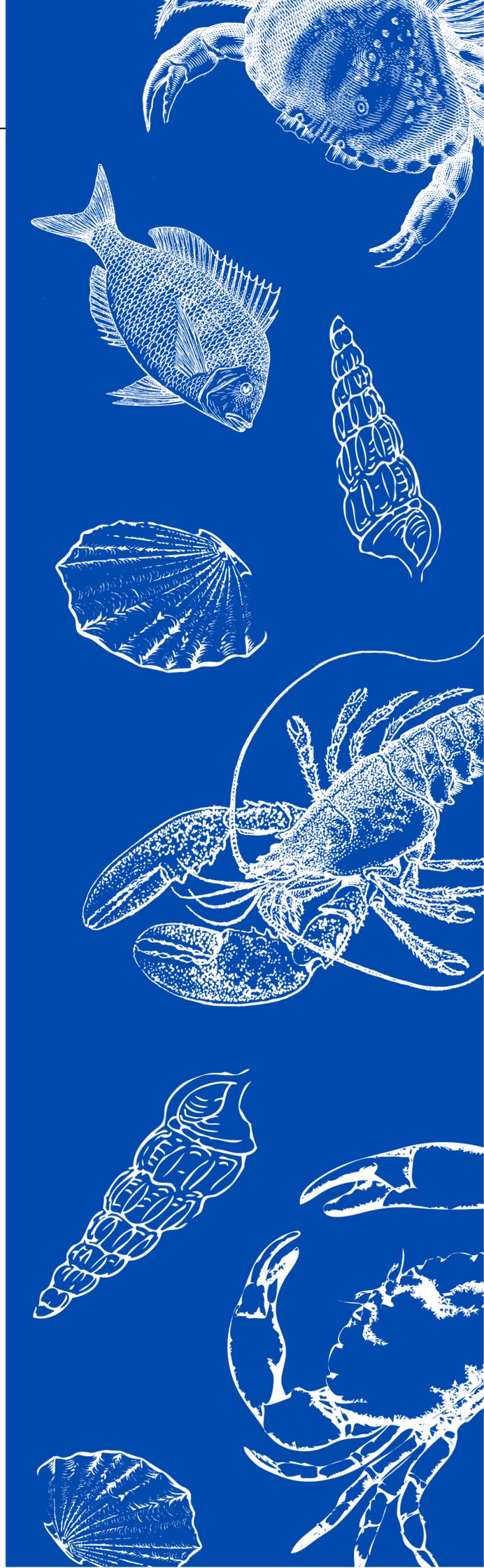
Tarta de queso casera con frutos rojos

BEBIDA

1 botella de vino cada 3 personas o bien 2 refrescos + 1 de agua para 3 pax

Café o infusión

46€*



Arroceria

CROSMAS

PARA COMPARTIR

Pan con tomate y aceite de oliva

Jamón bellota cortado a mano

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

Pulpo a Feira con patatas cachelo

Tomate Cor de bou con ventresca de atún aliñado al toque de pesto

SEGUNDO A ESCOGER

Suquet de medallón de rape con cigalas , almejas y mejillones

Solomillo de ternera con patatas paja y pimientos Secreto Ibérico a la brasa con wok de verduras a la thailandesa

Paella o arroz caldoso de del señorito (Min. 2 pax)

Paella de Magret de pato con frutos rojos (Min.2 pax)

POSTRE

Trampantojo de pera

Crema Catalana

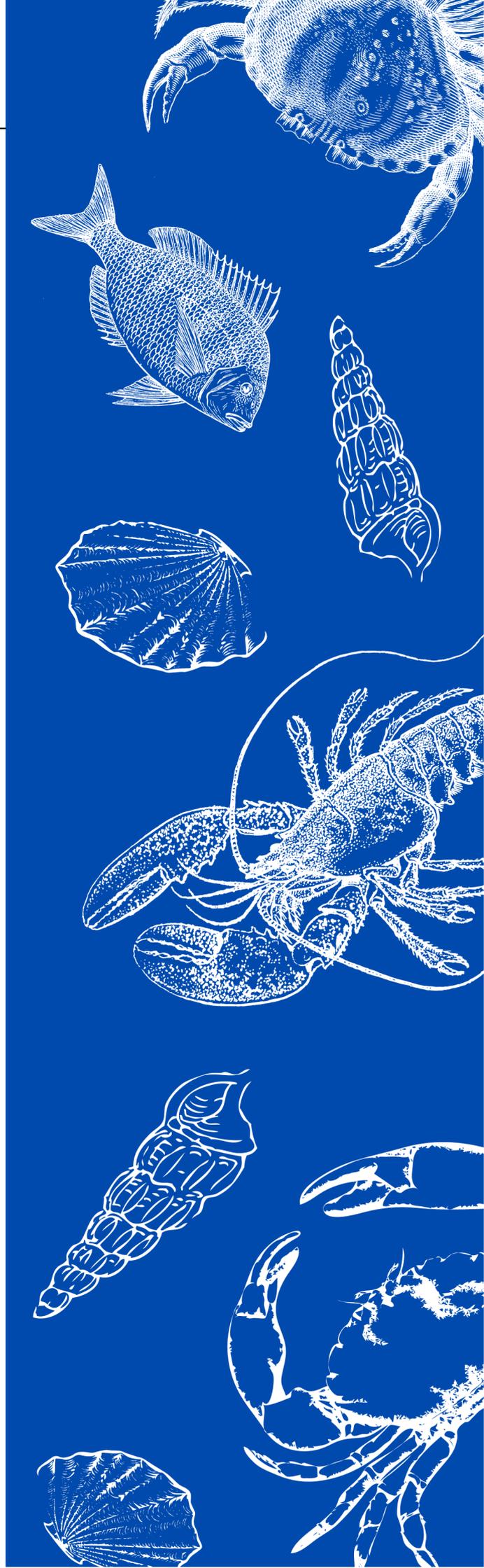
Coulant de chocolate con helado de vainilla

BEBIDA

1 botella de vino cada 3 personas o bien 2 refrescos + 1 de agua para 3 pax

Café o infusión

50€*



Arroceria

CROSMAS

PARA COMPARTIR

Pan con tomate y aceite de oliva

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

Dúo de closcada con reducción de carabineros

SEGUNDO A ESCOGER

Lenguado a la plancha con gambas al ajillo

Mariscada Individual

Solomillo de ternera con foie y cordón de salsa de oporto

Paella de frutos del mar sobre carpaccio de gambón y puntas de alioli de ajo negro (Min. 2 pax)

Paella de cigalas y zamburiñas

Paella de chuletón 1 kg (mínimo 2 personas)

POSTRE

Tramantojo de mandarina

Texturas de chocolate

Trufas con chocolate y nata

BEBIDA

1 botella de vino cada 3 personas o bien 2 refrescos + 1 de agua para 3 pax

Café o infusión

60€*

