



## **Menú “La Pradera”**

### **Primeros platos a escoger**

*Coca de cristal con tomate y jamón de bodega*

*Hummus mediterráneo con pasas, tomates secos, aceitunas negras y picos camperos*

*Vasito de gazpacho con su picadillo de verduras*

*Tartaleta de pasta brisa rellena de queso brie, hojas de orégano y cebollino*

*Mini croquetitas de chipirones con su tinta y emulsión de ajos tostados*

*Calamares rebozados a la andaluza*

*“Rossejat” de fideos (fideos dorados) con calamarcitos y alioli*

### **Segundos platos a escoger**

*Entrecot de ternera hembra de Girona a la plancha con salsa de ceps*

*o*

*Bacalao confitado con nuestro sofrito de tomate casero en conserva, glaseado con alioli de miel al romero, aceitunas y alcaparrones*

### **Postre**

*Carpaccio de piña con helado de vainilla y coco rallado*

*o*

*Carrot cake casero acompañado de coulis de zanahorias, mousse de queso y helado de vainilla Bourbon*

### **Bodega**

*Austum Verdejo*

*Arienzo crianza*

*Agua y café*

**44,75€ IVA incluido**

*A partir de 20 comensales es necesario proporcionar el total de cada segundo, días antes del evento.*

*Teléfono: 972 31 23 30*

*Correo electrónico: [restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com](mailto:restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com)*



## **Menu "El Prat"**

### **Primers plats a escollir**

*Coca de vidre amb tomàquet i pernil de bodega*

*Hummus mediterrani amb panses, tomàquets secs, olives negres i crustons rústics*

*Got de gaspatxo amb la seva picada de verdures*

*Tartaleta de pasta brisa farcida de formatge brie, fulles d'orenga i cibulet*

*Mini croquetes de txipirons en la seva tinta i emulsió d'allis daurats*

*Calamars arrebossats a l'andalusa*

*Rossejat de fideus amb calamarcets i allioli*

### **Segons plats a escollir**

*Entrecot de vedella femella de Girona a la planxa amb salsa de ceps*

*o*

*Bacallà confitat amb el nostre sofregit de tomàquet casolà en conserva, glacejat amb allioli de mel al romani, olives i alcaparrons*

### **Postres**

*Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla i coco ratllat*

*o*

*Carrot cake casolà acompanyat de coulis de pastanagues, mousse de formatge i gelat de vainilla Bourbon*

### **Bodega**

*Austum Verdejo*

*Arienzo criança*

*Aigua i cafè*

**44,75€ IVA inclòs**

*A partir de 20 comensals és necessari proporcionar el total de cada segon, dies abans de l'event.*

*Telèfon: 972 31 23 30*

*Correo electrónico: [restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com](mailto:restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com)*



## *“The Prairie” Menu*

### *Starters to choose*

*Glass bread with tomato and ham from the cellar*  
*Mediterranean hummus with raisins, sun-dried tomatoes, black olives and peas*  
*Glass of gazpacho with its vegetable hash*  
*Shortbread tart filled with brie cheese, oregano leaves and ciboulette*  
*Mini squid croquettes with their ink and toasted garlic emulsion*  
*Andalusian battered squid*  
*Noodle “Rossejat” (pan noodles) with squid and aioli*

### *Second dishes to choose*

*Grilled female beef entrecote from Girona with mushroom sauce*  
*or*  
*Cod confit with our homemade canned tomato sauce, glazed with rosemary honey*  
*allioli, olives and capers*

### *Desserts*

*Pineapple carpaccio with vanilla ice cream and grated coconut*  
*or*  
*Homemade carrot cake with carrot coulis, cheese mousse and Bourbon vanilla ice cream*

### *Cellar*

*Austum Verdejo*  
*Arienzo crianza*

*Mineral water and coffee*  
*44,75€ tax included*

*From 20 diners and on, it is necessary to provide the total for each second, days before the event.*  
*Phone number: 972 31 23 30*

*Correo electrónico: [restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com](mailto:restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com)*



## **Menu "La Prairie"**

### **Premiers plats à choisir**

*Tarte à la tomate et au jambon*  
*Houmous méditerranéen aux raisins secs, tomates séchées, olives noires et croutons*  
*Gaspacho avec son hachis de légumes*  
*Tarte sablée fourrée au brie, feuilles d'origan et ciboulette*  
*Mini croquettes de calamars avec leur émulsion à l'encre et à l'ail grillé*  
*Calamars panés à la façon andalouse*  
*Nouilles dorées avec calamars et aioli*

### **Seconds cours au choix**

*Entrecôte de boeuf femelle de Girone grillée avec sauce aux champignons*  
*ou bien*  
*Confit de cabillaud avec notre sauce tomate maison en conserve, glacé à l'allioli de miel*  
*de romarin, olives et câpres*

### **Dessert**

*Carpaccio d'ananas avec glace de vanille et noix de coco râpée*  
*ou bien*  
*Gâteau aux carottes fait maison accompagné de coulis de carottes, mousse au fromage*  
*et glace vanille Bourbon*

### **Cave**

*Austum Verdejo*  
*Arienzo crianza*

*Eau minérale et café*

**44,75€ TVA incluse**

*A partir de 20 convives, il est nécessaire de fournir le total pour chaque second plat,*  
*quelques jours avant l'événement.*

*Téléphone: 972 31 23 30*

*e-mail: [restaurant.malcontenta@andilanahotels.com](mailto:restaurant.malcontenta@andilanahotels.com)*