



MENÚ de NADAL

El local seria en exclusiva per la celebració i grup que el reservés. El menú està compost d'una sèrie de plats que poden tenir algun canvi segons productes de mercat.

Amanida verda variada amb vinagreta de mel i mostassa antiga i pipes de girasol
Ravioli de carpaccio de rap farcit de crema d'alvocat amb oli d'alfàbrega i tomàquets secs de l'hort
Caneló de nadal amb pollastre i foie casolà
Navalles del delta amb cansalada ibèrica, coco i cúrcuma fresca
Bunyols de "calçot" fets amb porro rostit i servits amb romesco
Arròs del chef 2017 elaborat amb arròs fumat Carpier
(si es vol un altre arròs es pot escollir alguna de les nostres especialitats)



Hi ha la possibilitat de fer un menú vegeterià compost de:

Tartar de remolatxa amb fulles d'alvocat, ruca, emulsió de balsàmic i maionesa de curri
Caneló de nadal d'espínacs
Bunyols de "calçot" fets amb porro rostit i servits amb romesco
Arròs de verdures fumat Carpier o Melanzane, un pastís de capes d'albergínia amb tomàquet, alfàbrega i formatge

POSTRE

Inclou una beguda de benvinguda sigui refresc o cervesa, aigua i vi tant blanc com negre

LOCAL EN EXCLUSIVA



Els preus varien segons la quantitat de comensals, grups de 15 a 40 persones

35€ per persona de 31 a 40 persones
40€ per persona de 26 a 30 persones
45€ per persona de 21 a 25 persones
55€ per persona de 15 a 20 persones

Es demana un dipòsit del 10% al concretar la reserva

En cas d'estar interessats posis en contacte amb el nostre personal per telèfon **932219082** o bé per mail a **restaurantkaiku@gmail.com**