

Benvinguts a la Gastronomia ForEvents

Cuina catalana, de temporada, interpretada i sensorial

Proposta de Tardor'21

ForEvents

Restaurant

CARPACCIOS, TÀRTARS I MARINATS

Carpaccio de gambes & oli de pinyons, romaní i farigola	13,80 €
Carpaccio de vedella, parmesà, ,pipes i orenga	13,90 €
Tàrtar de dos salmons & esferificació de gintònic	13,80 €
Tàrtar de llom de tonyina Balfegó & alvocat i salsa Teriyaki	15,50 €
Tàrtar de vedella & coulant d'ou	17,80 €
Bacallà marinat amb oli d'herbes, olivada & tomàquet concassé	12,90 €

ENTRANTS FREDS

Amanida amb fruits de tardor en textures (magrana, moniato, castanyes, codonyat i fruita de temporada)	11,75 €
Escarola amb bacallà, olives negres, ceba confitada, magrana i romesco	10,80 €
Foie micuit & fruites de temporada en textures	16,50 €
Pissarra de pernil ibèric, pa torrat & maridatge de Nimfa	19,85 €
Pissarra amb cinc formatges de diferents curacions	13,50 €

ENTRANTS CALENTS

Crema de bolets amb daus de carbassa, avellanes i broqueta de llagostins	11,65 €
Flamejat de gambes & vieires	12,80 €
Farcell amb saltat de calamarcets, verdures, bolets i gambes	12,85 €
Carxofes confitades farcides de foie fresc & salsa demiglacé	13,70 €
Cocotte amb ous & foie i núvol de patata palla	11,75 €
Cargols a la llauna	14,30 €

ARROSSOS & PASTES

Canelons casolans gratinats	8,50 €
Canelons de llamàntol & beixamel de marisc	12,80 €
Canalons de bolets & crema de ceps	11,65 €
Fideuà Veggy	9,,90 €
Arròs mariner & gambes, vieires, sipa, musclos i cloïsses	14,90 €
Arròs negre & sípia, musclos i all i oli	13,80 €
Arròs a la llauna amb bolets, magret, castanyes i all i oli de safrà	14,50 €

10% iva inclòs · Intoleràncies, al·lèrgies alimentaries i altres aspectes, CONSULTAR AL SERVEI

ForEvents

Restaurant

DEL MAR AL PLAT

Sípia a la planxa & verdures saltades i llagostins	14,90 €
Romesquet de lluç amb cloïsses i llagostins	15,80 €
Bacallà amb glacejat d'all tendre i mel & crema de carbassa i xips	15,90 €
Medallons de rap al espumós Rendé Masdéu	18,90 €
Parpatana de tonyina a la planxa & carxofes saltades i Salsa Teriyaki	19,90 €
Pop rocker amb rock&roll	18,80 €

CARNS GUISADES

Filet de vedella a la brasa amb foie a la planxa i salsa de bolets & pastís de verdures	22,50 €
Xai cuinat a baixa temperatura i rostit & verdures i els seus suc	18,90 €
Rull de galta i cua de bou confitada & crema de moniato i salsa de vermut	17,50 €
Peus de porc guisats amb fesols i picada catalana	12,50 €
Magret d'ànec a la brasa & sauzzete de fruites vermelles i pomes confitades	13,90 €

BRASA *Tots els plats es serveixen amb la guarnició del dia*

Filet de vedella	19,50 €
Entrecot de vedella	18,80 €
"Chuletón" 500 grams	35,00 €
Secret de porc ibèric	12,60 €
Peus de porc	11,90 €
Costelles i mitjanes de xai	13,80 €
Llonganissa fresca	8,90 €

PELS PETITS

Plat combinat:	
Macarrons a la bolognesa & escalopa de pollastre amb patates fregides	11,30 €
Servei de pa i aperitiu	1,20 €
Pa amb tomàquet	2,00 €

ForEvents

Restaurant

LES POSTRES

Viatgem amb els sabors, aromes i textures pels carrers de:

VENÈCIA, pastís en textures de xocolata, festucs, toffee & gelat de moka	6,90 €
LISBOA, sable d'ametlla, anglesa cítrica & gelat d'avellanes	6,90 €
BRUSSEL·LES, mousse de tres xocolates & aspic de cervesa negra	6,90 €
BERLÍN, pastís cruixent de pomes confitades & gelat de nugat (postre calent) (temps d'espera 15')	6,90 €
ESPLUGA DE FRANCOLÍ, espuma de crema catalana al safrà, pols de carquinyoli	5,80 €

Més postres

Sopa d'ametlla & gelat d'avellanes	6,50 €
Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina (postre calent) - gluten free	6,80 €
Coulant d'avellanes & gelat de vainilla (postre calent)	6,80 €
Mousse de mató & mel i nous acaramel·lades	6,00 €
Amanida de fruites & sorbet de mango	5,60 €
Músic amb moscatell	5,60 €
Gelat al gust 1,2 o 3 boles	2,50 € / 3,50 € / 4,50 €