



Benvinguts a la Gastronomia ForEvents

Cuina catalana de temporada, interpretada i sensorial

Proposta Hivern 20/21

ForEvents

Restaurant

LES NOSTRES BOGERIES

La nostra maxi triple brava	5,80 €
Croquetes de carn d'olla (4 unitats)	6,50 €
Cinc boles cruixents de foie i ceps, amb parmentier de carbassa	8,85 €
Croquetes de sípia & maionesa de wasabi (4 unitats)	8,50 €
Mini burger de foie amb ceba cruixent i poma (Unitat)	3,80 €
Twister de llagostins amb romesco (4 Unitats)	8,90 €
Les nostres gambes a l'allet (3 unitats)	6,90 €

LA CUINA DEL CALÇOT

Remenat de calçots, llonganissa i botifarra negra & la seva salsa	12,30 €
Calçots arrebossats amb salsa de calçot (6 unitats)	6,50 €
Risotto de calçots amb llonganissa, cirerols i la seva salsa (mínim 2 persones)	12,80 €

ENTRANTS

Timbal de patata, escalivada i anxoves & bouquet d'amanida	11,80€
Carpaccio de bacallà amb tomàquet concassé i olivada	11,80€
Amanida de formatge de cabra	11,75€
Escarola amb tonyina, olives negres, ceba confitada, magrana i romesco	10,80 €
Tàrtar de dos salmons & esferificació	13,75 €
Pissarra de pernil ibèric, pa torrat & maridatge de Nimfa	19,85 €
Pissarra amb cinc formatges de diferents curacions	13,50 €
Farcell amb saltat de calamarcets, juliana de verdura, bolets i gambes	12,85 €
Cocotte amb ous, foie i patata palla	10,80 €
Cargols a la llauna amb tres salses	14,80 €
Escudella & carn d'olla	9,50€
Servei de pa i aperitiu	1,50 €
Pa amb tomàquet	2,50 €

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

ForEvents

Restaurant

ARROSSOS & PASTES

Arròs de tros amb verdures, llonganissa i bolets (mínim 2 persones)	11,20 €
Arròs negre amb sípia, cloïsses i all i oli (mínim 2 persones)	12,65 €
Fideuà a l'Estil ForEvents (mínim 2 persones)	9,90 €
Canalons casolans amb beixamel	7,50 €
Canalons de llamàntol & crema de gambes i galeta de parmesà	10,50€

DEL MAR AL PLAT

Sípia a la planxa & verdures saltejades	13,50 €
Romesquet de lluç amb cloïsses i llagostins	15,80 €
Bacallà amb glacejat d'all tendre i mel & parmentier de carbassa	14,90 €
Orada al forn amb verdures saltejades	11,90 €
Pop rocker amb rock&roll	18,80 €

CARNS GUISADES

Conill a la cassola amb verdures, patates, picada catalana i cargols	13,80 €
Filet de vedella a la brasa amb foie	23,50 €
Confit d'ànec & suzette de fruites vermelles & pastís de poma	14,50 €
Braó de xai cuinat a baixa temperatura a l'aroma d'herbes	13,80 €

Servei de pa i aperitiu	1,50 €
Pa amb tomàquet	2,50 €

ForEvents

Restaurant



BRASA

Filet de vedella	20,50 €
Entrecot de vedella 200 grs.	18,80 €
Maxi entrecot de vedella 300 grs.	24,00 €
“Chuletón” 450 grams	35,00 €
Medallons de filet de porc ibèric	14,80 €
¼ Conill	10,90 €
Cuixa de pollastre	7,50 €
Costelles i mitjanes de xai	13,80 €
Llonganissa fresca	8,90 €

Tota la brasa es serveix amb la guarnició del dia

Salses:

All i oli	2,75 €
Salsa de romesco	3,50 €
Salsa ximixurri	3,50 €
Crema de bolets	3,50 €
Salsa roquefort o tres pebres	3,50 €

PELS PETITS

Plat combinat:

Macarrons a la bolonyesa & escalopa de pollastre amb patates fregides	11,30 €
---	---------

Servei de pa i aperitiu	1,50 €
Pa amb tomàquet	2,50 €

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

ForEvents

Restaurant

LA CALÇOTADA

MENÚ CALÇOTADA

Aperitiu de calçotada

Calçots de Valls amb salsa

Graellada de carns a la brasa

Xai, llonganissa i botifarra negra a la brasa
amb guarnició de fesols, patata al caliu i carxofa

Crema Catalana

Pa, Aigua

Vi Negre Rendé Masdéu

Cava Brut Nature

Preu: 35,00€ iva inclòs de dilluns a divendres

Preu: 38,00€ iva inclòs caps de setmana i festius.

Nota: El menú de la calçotada no es pot compartir. És per persona.

MENÚ ½ CALÇOTADA

Aperitiu de calçotada

Calçots de Valls amb salsa

Llonganissa a la brasa amb fesols, patata al caliu i carxofa.

Crema Catalana

Pa, Aigua

Vi Negre Rendé Masdéu

Cava Brut Nature

Preu: 30,00€ iva inclòs de dilluns a divendres

Preu: 33,00€ iva inclòs caps de setmana i festius.


Nota: El menú de la ½ calçotada no es pot compartir. És per persona.



ForEvents

Restaurant

LES POSTRES



La clàssica crema catalana	3,50 €
Filo de poma amb gelat de vainilla	6,90 €
Bavaresa de torró & xocolata	6,50 €
Pastís cruixent d'arrop de fruits secs amb gelat de moka	6,60 €
Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina	6,80 €
Daus de brownie amb crema anglesa de tè	6,50 €
Pastís de pastanaga amb coulis de fruites vermelles	5,60 €
Gelat al gust 1,2 o 3 boles	2,50 € / 3,50 € / 4,50 €
Pinya a la planxa amb crema de coco	4,80 €
Escuma de crema catalana amb pols de carquinyolis	5,00 €
Músic amb moscatell	5,60 €
Els Petit Fous del David Cobo	7,30 €

ForEvents

Restaurant

DEL NOSTRE CELLER

ELS VINS DE RENDÉ MASDÉU

La Nimfa Blanc (Garnatxa blanca i Macabeu)	2,30 €	10,30 €
El Follet Rosat (Syrah i Trepat)	2,30 €	10,30 €
Inquiet Negre jove (Syrah i Trepat)	2,30 €	10,30 €
Trepat del Jordiet'18 Negre (7 mesos en àmfores de fang)	3,95 €	14,90 €
Arnau Syrah'16 Negre Criança	3,90 €	14,80 €
Manuela Ventosa'12 Negre Reserva	4,50 €	23,00 €
Vi de Fang Negre Criança'17	3,90 €	14,80 €
Vi escumós Rendé Masdéu Brut Nature Gran Reserva	3,90 €	14,80 €



Conca de Barberà
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



CONSULTAR ALTRES PROPOSTES DE BODEGA

ForEvents

Restaurant



somies?...

forEvents

**Tenim el menú per la teva celebració,
consulta-n's.**