

MENÚS PER A GRUPS - AMB RESERVA PRÈVIA

INFORMACIÓ GENERAL

Tenim **4 menús diferents**, un amb opció vegana.

Obrim de dijous nit a diumenge nit, per dinars i sopars. **Fora d'aquest horari, si sou grups de més de 25 persones també obrim per a vosaltres!**

Mínim **8 persones** i una mateixa opció per tot el grup (excepte l'opció vegana i el menú infantil).

Adaptem els menús en cas **d'al·lèrgia o intolerància**, cal que ens informeu abans.

PAGAMENT

El pagament es fa **unitàriament**, no es cobren els menús per separat.

Es pot fer amb targeta, efectiu o bé per transferència bancària.

En cas de fer-ho per transferència bancària, cal fer l'ingrés un dia abans de la reserva al número de compte a dalt escrit i enviar o portar-nos en paper el comprovant de la transferència.

RESERVA

Cal reservar el menú amb **4 dies d'antelació**. Si es fa amb menys temps hi poden haver modificacions en els menús.

Per formalitzar la **reserva** cal abonar **100 €** al número de compte:

IBAN ES79 2100 0087 6402 0130 6633

i enviar el comprovant o foto a:

era@taiet.com

En cas d'anul·lació de la reserva, si es fa **24 h. abans** es retornarà l'abonament, en cas contrari no es retorna l'abonament de la reserva.

— MENÚ D'ESTIU / 22 € iva inclòs —

Aquest menú és tot un pica-pica sense primers ni segons

PER PICAR I COMPARTIR

- Xips de verdures
- Amanida de tomàquet rosa de l'hort
- Meló amb pernil
- Ensaladilla russa, amb opció vegana
- Albergínies a la brasa
- Botifarres d'Ullastrell
- Torrades amb tomàquet i oli

DE POSTRES, A ESCOLLIR

- Gelat de Frigo
- Fruita del temps

INCLOU

- Aigües minerals, vi d'Ullastrell o una copa de cervesa Estrella Damm.
- Cafè o infusió.

Us demanem que en cas d'al·lèrgies o intoleràncies ens informeu a l'hora de reservar per tal de poder informar-vos dels al·lèrgens i oferir-vos una alternativa de qualitat.

Per a qualsevol consulta o dubte escriviu-nos a: era@taiet.com

MENÚ "RÚSTIC" / 25 € iva inclòs

PER PICAR I COMPARTIR

- Taula d'embotits amb pa torrat d'Ullastrell
- Amanida de mongeta tendra de l'hort
- Albergínies a la brasa

DE SEGON, A ESCOLLIR

- Botifarra
- Conill
- Pollastre
- Tirallonga de vedella
- Sípia amb all i julivert

DE POSTRES A ESCOLLIR

- Pastís de formatge casolà
- Gelat

INCLOU

- Aigües minerals, vi d'Ullastrell o una copa de cervesa Estrella Damm
- Cafè o infusió

MENÚ TRADICIONAL / 32 € iva inclòs

PER PICAR I COMPARTIR

- Xips de verdures
- Tomàquets de Montserrat farcits amb bacallà
- Albergínies a la brasa
- Gírgoles a la brasa
- Truita de patata i ceba

DE SEGON, A ESCOLLIR / BRASA

- Entrecot de vedella DO Girona
- Galtes de porc
- Xai DO Girona
- Orada

DE POSTRES, A ESCOLLIR

- Mousse de llimona
- Trufes casolanes

INCLOU

- Aigües minerals, vi d'Ullastrell o una copa de cervesa Estrella Damm
- Pa torrat
- Cafè o infusió

MENÚ VEGÀ Apte per a dietes celíaques • 32 € iva inclòs • 18 € iva inclòs MIG MENÚ

PRIMER

- Hummus de cigrons o remolatxa amb crudités de verdures

SEGON

- Graellada de verdures a la brasa

POSTRES

- Mousse de xocolata vegà
- Fruita de temporada

INCLOU

- Aigües minerals, vi d'Ullastrell o copa cervesa Estrella Damm **(també sense gluten)**

Us demanem que en cas d'al·lèrgies o intoleràncies ens informeu a l'hora de reservar per tal de poder informar-vos dels al·lèrgens i oferir-vos una alternativa de qualitat.

Per a qualsevol consulta o dubte escriviu-nos a: era@taiet.com