

MENU TAPES

PLATS FREDS

Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet

Remini de tomàquet i alfàbrega amb mozzarella i pesto

Remini de tinta amb salmó fumat i guacamole

Mini cullera de brandada i crostons

Mini cassoleta negra amb sobrassada ibèrica, cibulet i

mel

PLATS CALENTS

**Bastons de moniato amb maionesa japonesa al
pebre vermell**

Cruixent de llagostí amb salsa d'ostres, cibulet

Croquetes del xef

**Melós de vedella amb cremós de patata amb
salsa pebre verd**

**Mini cheese burger i ceba crixent amb pa de
wasabi**

POSTRES

Brownie de xocolata

CELLER

Vinya Daurada D.O. Terra Alta

Hisenda López d'Haro D.O. Rioja

(1 ampolla per cada 4 comensals) o 2 refrescos o cerveses

Aigües minerals

Cafès i infusions

PREU PER PERSONA: 40€

10% IVA INCLÒS

El nombre definitiu de comensals dels serveis de restauració contractats es reconfirmarà 72 hores abans de l'acte, sent aquest el nombre definitiu a considerar a efectes de facturació, acceptant-se un marge d'error del 10% menys sense cap cost. En cas d'augmentar el nombre de comensals, l'hotel compromet fins a un 10% més del volum contractat, sempre que l'aforament de la sala ho permeti.

L'Hotel Vilamari disposa d'informació sobre els plats que ofereix a disposició dels consumidors amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

