

# MENÚ EXECUTIU 1

## ENTRANT

Crema de vichyssoise amb virutes de pernil i crostons  
○  
Focaccia amb mortadella italiana, burrata i pesto

## PLAT PRINCIPAL

Pollastre al forn amb arròs negre i salsa al curry  
○  
Llom de lluç amb ali-oli gratinat i xips de iuca amb cibulet i mel

## POSTRES

Tartaleta de iogurt casolà amb llimona i llima i ametlla laminada  
○  
Sorbet de mojito

## OPCIONES VEGANES / VEGETARIANES

### ENTRANT

Crema vichyssoise amb crostons

### PLAT PRINCIPAL

Hamburguesa vegana amb patates de moniato

### POSTRES

Sorbet de llimona

#### CELLER

2 copes de vi per persona  
Aigua  
Cafè o infusió

PREU PER PERSONA: 38€

10% IVA inclòs

**\*\*Menús disponibles només per a reunions corporatives\*\***

Per aprofitar aquests menús cal triar el mateix plat per a tots els comensals.

El nombre definitiu de comensals per als serveis contractats en restauració, es reconfirmarà 72 hores abans de l'esdeveniment, sent aquest número definitiu a considerar a efectes de facturació, acceptant un marge d'error d'un 10% menys sense cap cost.

En cas d'augmentar el nombre de comensals, l'hotel es compromet fins al 10% més del volum contractat sempre que la capacitat de la sala ho permeti.

L'hotel Vilamari té a disposició dels clients amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries informació dels plats que ofereix.

# MENÚ EXECUTIU 2

## ENTRANT

Carpaccio de tomàquet, formatge feta amb mel i pistaxos  
○  
Cistella de rúcula amb salmó, formatge, pipes i vinagreta

## PLAT PRINCIPAL

Risotto de bolets  
○  
Entrecot amb patates al forn

## POSTRES

Cassoleta amb crema de vainilla i canyella  
○  
Coulant de xocolata amb melmelada casolana i crumble

## OPCIONES VEGANES / VEGETARIANES

### ENTRANT

Gaspatxo

### PLAT PRINCIPAL

Saltat de verdures amb heura i salsa de soja

### POSTRES

Sorbet de mojito

#### CELLER

2 copes de vi per persona  
Aigua  
Cafè o infusió

PREU PER PERSONA: 41€

10% IVA inclòs

**\*\*Menús disponibles només per a reunions corporatives\*\***

Per aprofitar aquests menús cal triar el mateix plat per a tots els comensals.

El nombre definitiu de comensals per als serveis contractats en restauració, es reconfirmarà 72 hores abans de l'esdeveniment, sent aquest número definitiu a considerar a efectes de facturació, acceptant un marge d'error d'un 10% menys sense cap cost.

En cas d'augmentar el nombre de comensals, l'hotel es compromet fins al 10% més del volum contractat sempre que la capacitat de la sala ho permeti.

L'hotel Vilamari té a disposició dels clients amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries informació dels plats que ofereix.