

Persona de contacte
Pressupost
Dia
Tel
Mail
Concepte: Bateig

Adults **Ospi restaurant i càtering**
C/ Estació, 4 08650 Sallent
Nens **Tels: 93.820.64.98 - 649.99.38.39**
www.restaurantospi.com
info@restaurantospi.com
NRSIPAC 26.06413/cat
RGS 26.10936/B

Opció 1, Tot Picar 55,00 euros x pax

Sashimi de salmó
Canalons de formatge fresc amb tomàquet confitat i nous
Terrina de foie d'ànec caramelitzat i puré de figues
Torrades pel foie
Conill escabeixat amb vinagreta de mango
logurt especiat amb cogombre i caviar vermell
Bacallà fumat amb sopeta de tomàquet i olivada
Tartar de tonyina amb viangreta de rovell i oves de truita
Anxoves del Cantàbric sobre torrades de pa de nous
Esfèric de pop a la gallega arrebossat amb cripetes
Navalles
Escamarlans a la planxa
Cilindre de patata confitada amb salsa brava
Daus de salmó teriyaki
Brotxeta de gamba a l'allet
Zamburinyes farcides d'ibèric i marisc
Costelletes de carré de xai amb salsa de cardamomo verd

Postre MINIS

Mini tiramisú Ospi (escuma de mascarpone amb gelat de capuccino)
Flams de xocolata blanca amb xocolata desfeta
Fruits vermells macerats amb taronja i mel, i sorbet de coco
Tocinet amb coulis de fruites vermelles

Bodega:

Vi blanc veremat D.O Empordà
Vi negre Torre Abalde (Sierra Cantàbria)
Cava brut Nature Oriol Rosell
Aigües minerals
Cafès o infusions

Opció 2, Picar, Carn 42,00 euros x pax

Canalons de formatge fresc amb tomàquet confitat i nous
Terrina de foie d'ànec caramelitzat i puré de figues
Torrades pel foie
Conill escabeixat amb vinagreta de mango
Tartar de tonyina amb viangreta de rovell i oves de truita
Zamburinyes farcides d'ibèric i marisc
Bacallà fumat amb sopeta de tomàquet i olivada
Escamarlans saltejats amb all i julivert

Ploma ibèrica farcida de prunes i festucs

Postre

Mitjes peres farcides de crema pastisera

Bodega:

Vi blanc veremat D.O Empordà
Vi negre Torre Abalde (Sierra Cantàbria)
Cava brut Nature Oriol Rosell
Aigües minerals
Cafès o infusions

Opció 3, Picar, Peix, Carn 48,00 euros x pax

Canalons de formatge fresc amb tomàquet confitat i nous
Terrina de foie d'ànec caramelitzat i puré de figues
Torrades pel foie
Conill escabeixat amb vinagreta de mango
Tartar de tonyina amb viangreta de rovell i oves de truita
Zamburinyes farcides d'ibèric i marisc

1/2 Bacallà confitat amb escalivada d'orellanes

1/2 Filet amb salsa de porto

Postre

Esponjós de xocolata amb gelat d'avellanes

Bodega:

Vi blanc veremat D.O Empordà
Vi negre Torre Abalde (Sierra Cantàbria)
Cava brut Nature Oriol Rosell
Aigües minerals
Cafès o infusions

Opció 4, Entrant, peix carn 36,00 euros

Conill escabeixat amb puré de mango

Sipietes de costa farcides d'albergínia i crema de porradell

Lletons de vedella amb salsa de vi negre del bages

Postre

Maduixes estofades amb gelat de vainilla

Bodega:

Vi blanc veremat D.O Empordà
Vi negre Torre Abalde (Sierra Cantàbria)
Cava brut Nature Oriol Rosell
Aigües minerals
Cafès o infusions

Opció 5, Entrant, peix carn 30,00 euros

Canalons de formatge fresc amb tomàquet confitat i nous

Salmó teriyaki amb sesam blanc i negre

Costella de porc confitada a baixa temperatura

Postre

Crema de vainilla amb coulis de fruites

Bodega:

Vi blanc veremat D.O Empordà
Vi negre Torre Abalde (Sierra Cantàbria)
Cava brut Nature Oriol Rosell
Aigües minerals
Cafès o infusions