

EL REBOST *del* CAFÈ BELGRADO

Menú
per
compartir

Primer Pase

Braves amb allioli suau d'all escalivat, sofregit picant i oli fumat.

Croqueta segons temporada.

Torrada de pa rústic amb tomàquet i pernil de bodega.

Ensaladilla amb anxoves i piparres encurtides.

Hummus de cigró amb alberginia fumada, oli de sèsam i pa de pita calent.

Segon Pase

Cors de cabdells amb pollastre cruixent, ou mollet,
salsa cèsar i parmesà de 24 mesos.

Nachos amb salsa cheddar, carn picada especiada,
"fetamash", crema àgria i pico de gallo amb llima.

Melós de porc confitat amb la seva salsa, parmentier
suau de patata i ceba cruixent.

Postre

Brownie amb xantilli de vainilla i toffe de mel.

Inclou begudes
(Aigua, refrescos, cervesa i vi durant l'àpat.)
Preu amb I.V.A

30€

*Una cuina d'arrels feta amb sentiment,
pensada per compartir al centre de la taula*

EL REBOST *del* CAFÈ BELGRADO

Menú Còctel

Primer Pase

Xarrup de benvinguda (fred o calent segons temporada).

Dau de patata brava amb allioli suau d'all escalivat i pimentón fumat.

Croqueta segons temporada.

Torrada de pa rústic amb tomàquet i pernil de bodega.

Mollete planxat de sobrassada i formatge brie.

Segon Pase

Brioix de tonyina amb maionesa i encurtits.

Brioix de tartar de vaca vella amanit a l'antiga amb mostassa i encurtits.

Mini coca de recapte amb samfaina d'escalivats i sardina fumada.

Broqueta de butifarra amb mini porro i salsa romescu.

Cullereta de pop amb parmentier suau de patata i salsa kimchi.

Cruixents de pollastre amb vinagreta de mango, llima i mostassa.

Postre

Brownie amb toffe de mel i cacau.

Tartaleta de lemon pie amb merengue cremat.

Inclou begudes
(Aigua, refrescos, cervesa i vi durant l'àpat.)
Preu amb I.V.A

32€

*Una cuina d'arrels feta amb sentiment,
pensada per compartir al centre de la taula*