MENÚS CÒCTEL

2025/2026

MENÚ CÒCTEL Nº1

CÒCTEL

Pernil ibèric de gla, pa de vidre i tomàquet de temporada

Selecció de formatges artesans

“Cigarret” de sobrassada

Trio de gaspatxos

“Piruletes” de mojito

Mini pa bao de pollastre al pimentó

Brandada de bacallà amb melmelada de tomàquet

“La Gilda”

Maki de gambes en tempura

Croquetes de pernil ibèric

Triangle de botifarra negra i “piquillos”

Broqueta de filet de vaca a la brasa

POSTRES

Selecció de mini postres

BEGUDES INCLOSES

Selecció de vins UNNIC
Aigua, refrescos i cervesa

PVP: 68 €/persona

MENÚ CÒCTEL Nº2

CÒCTEL

Pernil ibèric de gla, pa de vidre i tomàquet de temporada

Selecció de formatges artesans

Hummus de pastanagues rostides

Torrada de foie mi-cuit amb melasa d'albercoc

"Taco" d'enciam amb tàrtar de salmó

Roll de peix mantega i tòfona

Mochis de sobrassada

Tataki de tonyina teriyaki

Gyozas d'ànec amb salsa de caça japonesa

Croquetes de pernil ibèric

Bunyols de bacallà al pil pil

Broqueta de filet de vaca a la brasa

POSTRES

Selecció de mini postres

BEGUDES INCLOSES

Selecció de vins UNNIC
Aigua, refrescos i cervesa

PVP: 84 €/persona

info@unnicandorra.com
+376 747 847