

Més de 50 anys acompanyat-te en els teus millors moments



EVENTS 2020



LA TORRE DEL GALL

UNA MICA DE NOSALTRES



La filosofia i experiència de més de 50 anys es basa en el treball ben fet en equip. Qualitat, alt nivell, constància, innovació, alta gastronomia, passió per la cuina, seriositat, dedicació i esforç...Són algunes de les paraules que millor ens defineixen. Al dossier adjunt hi trobaran propostes, però sempre escoltarem les seves idees, segur que trobarem menús que s'adaptaran a les seves necessitats. A la masia trobaran una combinació perfecte per celebrar tot tipus d'events o celebracions.

Situada al bellmig del Penedès i envoltada de vinyes, amb cuina propia, l'espectacular Torre del Gall és una masia del s.XVI on el xef Josep Soler – Format a l'escola Hofmann elabora la seva cuina d'alta gastronomia. Tot això fa que aquest indret exclusiu sigui un oasi de pau i tranquil·litat on es poden disfrutar de :

Sales privades: Sala La Torre - Sala Gòtica - Sala Xarel.lo

Jardins exclusius independents: Jardí Palmeres - Jardí Les Vinyes – Bosquet - Baluard



COPA CAVA DE BENVINGUDA & AIGUA

Pasta salada de la Bretanya - Xips de verdures

Preu 4,50 €

APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava & aigua

Llesqueta de pa amb pernil ibèric

Espardenya escalivada brasa amb formatge de cabra

Croquetes de pollastre

Pasta salada de la Bretanya

Preu 8,00 €



APERITIU EXTERIOR

Espardenya escalivada brasa amb formatge de cabra

Centres de formatges de diferents regions

Croquetes de Pollastre - Bolets - Bacallà

Piruleta de parmesà amb pipes

Brotxeta de gamba en tempura

Pa d'oli amb oliva negra i pernil ibèric

Mini truita de patata amb ceba i salsa brava

Beguda Aperitiu

Cava BN - Vi - Bítter - Suc de Fruita - Refrescs -

Vermut - Aigua - Cervesa

Preu 14.50 €



ALTRES OPCIONS

Caneló alvocat amb maionesa cranc 1.85 €

Cuixeta de guatlla amb arròs cremós 2,00 €

Coca de foie amb figues 2,00 €

Ravioli de tòfona amb ou de guatlla 2,00 €

Minihamburguesa de vedella amb ceba,
formatge i bacó 2,00 €

Bacallà confitat amb muselina d'all 1.85 €

Biquini de brie i pernil 1,85 €

Biquini de sobressada i formatge fresc 1,85 €

Xopet gaspatxo 1,85 €

Xopet de meló al mojito 1,85 €

Ous estrellats amb pernil 2,00 €

Maqui de salmó amb alvocat i salsa soja 1,85 €

Menú Verema

Entrant (per escollir 1)

Crema de porros i moniato

Crema de meló al mojito

Crema de pèsols al toc de menta fresca

1ers plats (per escollir 1)

Timbal de salmó amb arròs salvatge, alvocat i tàrtar de tomàquet amb vinagreta de cítrics

Mini canelons d'ànec a la crema de bolets del bosc

Amanida de llagostins amb tomàquet, brots a la vinagreta de crustacis i verdures

2ons Plats (per escollir 1)

Melós de xai amb trinxat de botifarra, cansalada i col amb salsa de prunes

Suquet de lluç i gamba amb patata, cloïsses i espàrrec verd

Medallons de porc amb parmentier de patata i xip de compota de poma

Assortiment de panets

PASTÍS a escollir

Cafès – Infusions

Celler

Vins & Caves D.O. Penedès

Aigua – Refrescs - Cervesa



Preu :
45,00 €
Iva inclòs

Preu :

48,00 €

Iva inclòs



Especial Degustacions

Per començar...

Broqueta de gamba en tempura

Croqueta de bacallà

Pa d'oliva negra amb pernil ibèric

1er Plat (per escollir 1)

Raviolis de bacallà fumat farcits de verdures, fons de salmorejo

Crema de ceps amb ou "poché"

Duet de canelons : Ànec i Marisc a la salsa de bolets

2on Plat (per escollir 1)

Timbal de pasta de ceps farcit de peix i marisc amb beixamel de trufa

Arròs bomba del Delta amb calamar a la tinta negra i ceba caramel·litzada

3er Plat (per escollir 1)

Ànec del Penedès daurat al forn amb dolç de prunes

Laminat d'ibèric amb saltat de bolets i cebetes

Orada a la planxa, espaguetis amb gambes, all cremat i toc de guindilla

Assortiment de panets

PASTÍS a escollir

Cafès – Infusions & Carro licors

Celler

Vins & Caves D.O. Penedès

Aigua – Refrescs - Cervesa

MENÚ LA TORRE

1er Plat (Al mig de la taula)

Sopa de tomàquet amb esfèrics de mozzarell'a i cruixent de chia

Pa d'oliva negra amb pernil ibèric

Mini truita a la paisana

Daus d'albergínia amb mel d'aurò

Ceviche de gamba

Duet de canelons:

-Ànec amb crema de ceps

-Tonyina amb salsa xató



Preu :
58,00 €
Iva inclòs

2ons Plats (per escollir 1)

Filet de porc ibèric farcit de poma i fruita seca a la salsa de vi negre
Salmó amb mascarpone i bacó amb fons d'espínacs
Estatlla de xai al forn amb verdures i prunes dolces (1.50 € Suplement)

Assortiment de panets

PASTÍS a escollir

Cafès – Infusions & Carro licors

Celler

Vins & Caves D.O. Penedès

Aigua – Refrescs - Cervesa

APERITIU

Espardenya trinxat escalivada, tonyina,
tomàquet i anxova
Centres de formatges de diferents regions
amb fruita i codony
Pa d'oli amb oliva negra amb pernil ibèric
Xupito de meló al mojito
Croquetes: Pollastre – Bolets – Bacallà
Pasta salada de la Bretanya
Broqueta de gamba en tempura
Ravioli de tòfona amb ou de guatlla
Maqui de salmó amb alvocat

Barra de Begudes

Vi – Cava BN - Aigua – Refrescs – Cervesa
– Sucs de fruita – Biter - Vermut



Preu :
75,00 €
Iva inclòs



MENÚ VINYES

1er Plat

Amanida de flors de mango i papaia amb esfèrics de foie crocant
amb vinagreta de gerds
Cistell d'amanida de tonyina fresca i alvocat amb sèsam amb vinagreta de lima
Ravioli obert amb vieires i moixernons a la crema d'espàrrecs verds
Caneló de melós de vedella amb salsa trufada
Lluç farcit de bolets amb patata laminada i vinagreta de pinyons
Amanida de gambes amb esfèrics de meló a la vinagreta de cava amb taronja

2on Plat

Calamars farcits de tonyina i ou amb cloïsses
Milfulles de vedella farcit de poma i bolets al Oporto
Orada farcida de bolets a la mousseline
Xipirons en la seva tinta amb pebrot vermell i glassejat d'all

Assortiment de panets

PASTÍS a escollir

Cafès – Infusions & Carro licors

Celler

Vins & Caves D.O. Penedès
Aigua – Refrescs - Cervesa

MENÚ INFANTIL

Opció 1

1ER PLAT

Macarrons Bolognesa
Canelons de carn
Espaguetis Carbonara
Lassanya de carn

2ON PLAT

Llàgrimes de pollastre
Minihamburgueses de vedella
Escalopa de vedella

Gelat o Pastís

Aigua – Refrescs

Opció 2

1ER PLAT

PICA PICA A TAULA
Croquetes – Pa amb pernil
- Fuet – Formatge – Xips-
- Olives

2ON PLAT

Llàgrimes de pollastre
Minihamburgueses de vedella
Escalopa de vedella

Gelat o Pastís

Aigua – Refrescs



Preu :
25,00 €
Iva inclòs

LES POSTRES



Xocolata blanca amb maracujà



Bojeria de xocolata



Òpera - Moka



Sorbet de cítrics amb verdures

SERVEIS COMPLEMENTARIS



ALTRES OPCIONS

Flors decoració taules

17.00 € / Centre

Taules fusta

2.00 € / persona

Minutes

1.00 € / persona

BARRA PACTADA

Després de dinar fins les 20.00h

Sopar fins les 2.00h

*

Preu : 250 €

1 Gin - 1 Whisky - 1 Vodka - 1 Ron - 2 Cava BN

2 Coke 2L - 1 Taronjada - 1 Llimonada - 3 Tòniques

1,5 L - 5 Aigues 1L - Gel - Llimona Tallada

FORMA DE PAGAMENT

Paga i Senyal 150 €

90 % setmana event

10% restant, Resta dia de la celebració
o l'endemà

Preus amb Iva inclòs