

KRAM

GastroGrilling OysterBar
& Restaurant

MENÚS PER A EMPRESES NADAL 2021

PER COMPARTIR:

Pernil ibèric d'aglà i castanya amb "Tres montaneras".
Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet.
Calamarsets de platja a l'andalusa.
"Burratina" amb tomàquet.
Les nostres patates braves anys 60.

PAUSA:

Sorbet de llimona espremut amb cava.

PRINCIPAL A TRIAR ENTRE:

Fregits de "Pixin" (Rap) amb amanida i salsa tàrtara.
-o-
Entrecot madurat de vaca Rossa gallega a la brasa amb la
seva guarnició.

POSTRES A COMPARTIR:

Safates assortides de dolços nadalencs amb xocolates
tòfones i fruits de baia.

CELLER:

Selecció KRAM de vi negre i blanc, una ampolla per cada
quatre persones.
Aigua mineral.
Cafès.

50€

ELS EXTRES ES FACTUREN A PART.

(*) La direcció se reserva la possibilitat de canviar qualquier element del menú por otro de características similares ó superiores sin alterar el precio final, en caso de desabastecimiento de mercado.

Av. Meritxell, 90 AD500 Andorra la Vella Tel.: +376 69 66 66

KRAM

GastroGrilling OysterBar
& Restaurant

MENÚS PER A EMPRESES NADAL 2021

PER COMPARTIR:

Cecina de Wagyu amb ametlles fregides.
Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet.
Foie-Gras d'oca amb figues i gelatines.
Gambeta vermella de Palamós a la "Gaditana".
Tomàquet prèmium amb ventresca de bonítol i olives de "Calamata".
Cloïsses gallegues de "Carril".
Brou del nostre cuit amb Xerès i menta.

PAUSA:

Sorbet de llimona espremut amb cava.

PRINCIPAL A TRIAR ENTRE:

Suprema de turbot gallec a la brasa.
-o-
Filet de bou "Tudanco" amb salsa de foie i groselles.

POSTRES PER COMPARTIR:

Safates assortides de dolços nadalencs amb xocolates tòfones i fruits de baia.

CELLER:

Selecció KRAM de vi negre i blanc, una ampolla per cada quatre persones.
Aigua mineral.
Cafès.

80€

ELS EXTRES ES FACTUREN A PART.

(*) La direcció se reserva la possibilitat de canviar qualsevol element del menú per otro de característiques similars ó superiors sin alterar el precio final, en caso de desabastecimiento de mercado.

Av. Meritxell, 90 AD500 Andorra la Vella Tel.: +376 69 66 66