

Menús
para grupos

bulthaup

GRAU ROIG · GRANDVALIRA

Nandu Zubizarri

MENÚ BULTHAUP 1

BIENVENIDA

Copa de Taittinger Brut Reserve

APERITIVO

Mini-escudella con brocheta de "carn d'olla"

Ventresca de atún con pipirrana

Brioche de steak tartar

PARA COMPARTIR

Tártar de salmón con huevo frito y caviar de salmón

Berenjena escalivada con sobrasada, parmesano y pipas caramelizadas

"Trinxat" de la Cerdaña con butifarra negra y panceta ibérica

PRINCIPAL

Tataki de vaca con puré de patata y verduritas

POSTRES

Oblea de galleta negra amb crema de pistacho

Pecado de chocolate

Servicio de pan, aguas minerales y cafés

185€

por persona

Mínimo de 10 personas

Máximo 14 personas

INCLUYE 1 RETRACK DE SUBIDA Y 1 RETRACK DE BAJADA
RETRACKS EXTRAS, 300€ POR VIAJE

Precio hora extra a partir de las 00:00 su 30€ por persona
Todos los extras se pagarán al restaurante

Mandu Zubizarri

MENÚ BULTHAUP 2

BIENVENIDA

Copa de Taittinger Brut Reserve

APERITIVO

Mini-escudella con brocheta de "carn d'olla"
Ostras "La Belle Huître" con tártar de atún y caviar Oscietra
Nems de salmón

PARA COMPARTIR

Ensaladilla de gamba blanca
Carpaccio de vaca con salsa tártara y piñones
Arroz meloso de setas y parmesano

PRINCIPAL

Entrecot de vaca con puré de patata y verduras salteadas

POSTRES

Oblea de galleta negra amb crema de pistacho
Pecado de chocolate

Servicio de pan, aguas minerales y cafés

230€

por persona

Mínimo de 10 personas

Máximo 14 personas

INCLUYE 1 RETRACK DE SUBIDA Y 1 RETRACK DE BAJADA
RETRACKS EXTRAS, 300€ POR VIAJE

Precio hora extra a partir de las 00:00 su 30€ por persona
Todos los extras se pagarán al restaurante

Nandu Zubizarri

CARTA DE VINOS PARA GRUPOS

ESPUMOSOS		ROSADOS	
Cupatge Jubany de Mestres Macabeu, Xarel·lo i Parellada. DO CAVA.	30€	Deliri Ull de Llebre Vins Jubany · DO Penedès.	30€
Taittinger Brut Reserve Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay AOC. Champagne.	85€	TINTOS	
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2011 Chardonnay AOC. Champagne. Taittinger.	275€	Obsessió Garnatxa i carinyera Vins Jubany · DO. Montsant.	30€
ESPUMOSOS ROSADOS		Viña Sastre 2021 Tinta del país Viña Sastre · DO Ribera del Duero.	64€
Taittinger Brut Prestige Rosé Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir AOC. Champagne. Taittinger.	105€	Macán Clásico 2021 Tempranillo Macán · DOCa Rioja.	110€
BLANCOS		Volnay 2016 Pinot Noir Louis Jadot · AOC Volnay.	105€
Hi Canten els Àngels Verdejo Vins Jubany · DO Rueda.	49€	DULCES	
Edetària Selecció 2021 Edetària Garnatxa Blanca DO Terra Alta.	53€	Tokaji Late Harvest 2022 Furmint, Hárslevelű, Zéta, Muscat Blanc Tokaj · Tokaj - Oremus	37€
Grand Régnard 2022 Maison Régnard. Chardonnay AOC. Chablis.	95€		

Mandru Jubany