



www.masromeu.com

972 367963

Aperitiu de Benvinguda "A".

ENTRANTS FREDS

*Pernil de Jabugo Tallat en Bufet i Degustació d'Olis amb Xapatas (Min.100 Pers *).
Torrades amb Salmó Fumat de la Casa.
Làmines de Formatge "Manxego".
Torrades amb Pebrot Escalivat i Anxoves de L'Escala.
Vaset de Crema de Meló (Estiu) Crema de Marisc (Hivern) .
Tàrtar de Salmó o "Steak Tàrtar".
Musclos de Roca a la Vinagreta
Cloïsses Vives.
Llagostins Freds.*

ENTRANTS CALENTS

*Dàtils amb Bacó
Vol-au-Vents de Brandada de Bacallà.
Croquetes Casolanes.
Pop a la Gallega.
Calamars a la Romana.
Pits de Guatlla amb Escabetx.
Cuixetes de Guatlla Adobades i Rostides.
Bunyols de Bacallà.
Cloïsses a la Marinera.
Escamarlanets Saltejats a l'All.*

BARRA DE BEGUDES

*Martinis, Bitters, Refrescs, Cerueces
Vins d'Aperitiu,
Whisky i Cava.*

* Suplement del Pernil 4 € per Persona

18,50 €



www.masromeu.com

972 367963

Aperitiu de Benvinguda "B".

ENTRANTS FREDS

Pernil de Jabugo Tallat en Bufet i Degustació d'Olis amb Xapatès. (Min.100 Pers).
Torrades amb Pebrot Escaliuat i Anxoves de l'Escala.
Vaset de Crema de Marisc (Hivern) Crema de Meló (Estiu).
Cullereta de Compota de Poma i Terrina de Foie.
Carpaccio de Bacallà.
Tàrtar opcional (Salmó, Peix de Roca o Filet de Vedella).
Font de Canyailles, Cloïsses Vives, Llagostins Freds i Percebes.*

ENTRANTS CALENTS

*Vol-au-Vents de Brandada de Bacallà.
Musclos de Roca.
Calamars a la Romana.
Pop a la Gallega.
Navalles a la Planxa.
Enfilalls de Xoricets.
Enfilalls de Llagostins.
Bunyols de Bacallà.
Xipirons Fregits.
Cloïsses a la Marinera.
Escamarlanets a l'All.*

BARRA DE BEGUES

*Martinis, Bitters, Refrescs, Cerveses,
Vins d'Aperitiu, Whisky i Cava.*

* Suplement del Pernil 4 € per Persona

23,40 €



www.masromeu.com

972 367963

BUFETS OPCIONALS

en l'aperitiu

Bufet d' Assortiment de Formatges

3,90 € (Preu per Convidat)

Diferents tipus de formatges, tots amb la seua denominació d'origen i una petita descripció, es degustarà també amb pans variats, Vins de Criança i Reserves.

Bufet de Fumats

3,50 € (Preu per convidat)

Amb tot el seu sabor natural i el seu just punt de sal, el Salmó, el Bacallà, la Tonyina, la Truita, el Peix Espasa..... els millors fumats de l'Atlàntic.

Bufet d' Ons de Guatlla

2,10 € (Preu per convidat)

Tot i ser una de les pràctiques culinàries més senzilles, quedaren encantats pel seu exquisit sabor, servits sobre torrades amb sobrassada artesana.

BUFETS OPCIONALS

en el ball

Bufet de Xapates

3,55 € (Preu per convidat)

Per agafar forces no hi ha res millor que unes delicioses xapates amb tomàquet, servides amb succulents embotits de la regió, bull blanc, botifarra negra, llonganissa, fuet.

Bufet d'Enfilalls de Fruites

2,30 € (Preu per convidat)

Tot un clàssic en les festes més clamoroses, muntades sobre una fusta, dona un toc d'allo més original.