

Grup Guin

DELS *Guin* REBOST EL

Restaurant fundat l'any 1982.

Disposem de diferents menjadors on gaudirà d'un ambient càlid i acollidor. Els menjadors són de 120 comensals (interior) i 140 comensals (terrasa i jardí cobert).

Aire condicionat i calefacció.

La nostra cuina s'elabora a partir dels millors productes del mercat i de les varietats de cada estació, sempre seguint l'estil gastronòmic català, típic del Vallès Oriental.

Cuinem la carn amb brases de carbó d'alzina, fem arrossos, cargols a la llauna, cabrit al forn...

Cada setmana trobarà recomanacions del xef i postres casolanes.

Fem els millors esmorzars de forquilla *El Rebost* des de fa més de 25 anys.

Davant del restaurant tenim pàrquing i parc infantil amb gronxadors.

Obert tots els dies de l'any.

Banquets, batejos, comunions, sopars d'empresa i servei a domicili.

Servei de bar, taules d'embotits, llesques i molt més.

EL 
REBOST
DELS *Guin*

Avda. Catalunya, 15 (Can Sauleda)

08459 Sant Antoni de Vilamajor

T. 93 845 07 91



EL REBOST DELS *Guiu*



Tots els preus tenen l'I.V.A. inclòs

Menü 1 €

Aperitius

Calamars de platja a la romana del Pep
Croquetes de pollastre del Rebost
Broqueta de pop a la gallega amb mussolina d'all
Amanida catalana
Truita de patates de la iaia

Segons plats (a escollir)

Graellada 4 carns (pollastre, botifarra Can Costa, xurrasco i xai del Montseny)
Vedella amb bolets del Pep
Cassoleta de peix de mercat a la marinera

Postres

Crema catalana cremada
Crocanti de la casa amb cruixent de xocolata i galeta *bretonne*

Celler

Vi Negre Conde Ansurez -D.O. Cigales-
Aigües minerals
Pa torrat de la Fleca Puig sucant amb tomàquet de penjar
Cafès

Menü 2 €

Aperitius

Escalivada amb formatge de cabra i reducció de vinagre de Mòdena
Fideuà del Pep amb all i oli
Musclos de roca a la marinera
Cargols a la llauna del Pep
Amanida de salmó fumat amb olivada i saltejat de panses i pinyons

Segons plats (a escollir)

Morro de bacallà a la mussolina d'all
Confit d'ànec de l'Empordà amb mongetes del ganxet
Filet ibèric de porc a la brasa a l'estil del Pep
Broqueta de peix del mercat amb verdures

Postres

Tiramisú de l'obrador amb *bretonne* de xocolata i virutes cruixents d'arròs amb llet

Celler

Vi Negre -D.O. Montsant-
Vi Blanc Maria Molina -D.O. Rueda-
Cava Brut Nature Reserva Rebost dels Guiu
Aigües minerals
Pa torrat de la Fleca Puig sucant amb tomàquet de penjar
Cafès

Menü 3 €

Aperitius

Patata al caliu amb brandada de bacallà
Cassoleta de cargols del Rebost
Broqueta de pop amb mussolina d'all i oli
Cassoleta de cloïsses fresques a la marinera
Taula d'embotit ibèric -D.O. Jabugo-
Gambetes de la llotja *al ajillo*

Segons plats (a escollir)

Ternasco al forn del Montseny amb patata al caliu
Cassoleta de peix a la marinera (Rap, lluç, gamba, escamarlans, cloïsses i musclos de roca)
Entrecot de Breda al carbó d'alzina al seu gust

Postres

Brownie de nous de Macadàmia al forn amb gelat de llet merengada, virutes de peta zeta de xocolata i sopeta calenta de xocolata

Celler

Vi negre Riberal -D.O. Ribera del Duero-
Vi blanc Spanish Guerrilla -D.O. Verdejo-
Cava Brut Nature Reserva Rebost dels Guiu
Aigües minerals
Pa torrat de la Fleca Puig sucant amb tomàquet de penjar
Cafès

Menü 4 €

Primer plat

Amanida de bacallà amb verdures i olivada

Segons plats (a escollir)

Tronc de lluç amb cloïsses i gambes
Espatlla de cabrit al forn

Postres

Mar de cava amb sorbet de mandarina i escuma de coco

Celler

Vi negre Conde de Siruela Crianza -D.O. Ribera del Duero-
Cava Brut Nature Reserva Rebost dels Guiu
Aigües minerals
Pa torrat de la Fleca Puig sucant amb tomàquet de penjar
Cafès

Menü 5 €

Aperitius

Calamars de platja frescos a la romana
Escalivada amb formatge de cabra i reducció de vinagre de Mòdena
Patata amb brandada de bacallà amb mussolina d'all i oli
Arròs negre del Pep
Broqueta de llagostí amb cruixent de bacó i romesco
Carpaccio de bacallà amb *coulis* de tomàquet i olivada
Cassoleta de cloïsses fresques a la marinera
Taula d'embotits ibèrics -D.O. Jabugo-
Croquetes de pollastre del Pep
Gambetes de la llotja *al ajillo*

Degustació de Postres

Sandwich amb galeta *bretonne*, gelat de vainilla, crocanti i sopeta de xocolata
Gelat de l'obrador de maduixetes de Sant Iscle

Celler

Vi Negre Conde de Siruela Crianza -D.O. Ribera del Duero-
Vi Blanc Pazo de Mariñan -D.O. Monterrei-
Cava Brut Nature Reserva Rebost dels Guiu
Aigües minerals
Pa torrat de la Fleca Puig sucant amb tomàquet de penjar
Cafès

