



Menús para grupos 2020



Pica Pica 1

Para picar

Ensaladilla rusa al corte con picos
Coca de Folgueroles tostada con tomate y AOVE
Dados de salmón marinado con mayonesa cítrica
Tataki de atún con verduritas al wok y salsa de sésamo
Pimientos de Padrón con flor de sal
Hummus con brotes y crudités
Croquetas melosas de jamón ibérico
Calamarcitos de playa a la andaluza con alioli de ñoras y kimchi

Postre

Cheesecake Chéri con polvo de fresas y frutos rojos

Bodega

Desig Selecció especial D.O.P Catalunya
(garnatxa blanca, sauvignon, xenin)
Desig Selecció especial D.O.P Catalunya
(merlot, garnatxa, syrah, ull de llebre i cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3,50€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 35 €

IVA incluido



Pica Pica 2

Para picar

Jamón ibérico de bellota

Coca de Folgueroles tostada con tomate y AOVE

Burrata con tomate y albahaca

Tartar de salmón con guacamole, salsa de soja y sésamo

Tataki de atún con verduritas al wok y salsa de sésamo

Croquetas melosas de jamón ibérico

Vasito de pulpo y patata

Mini hamburguesa de ternera a la brasa con cebolla de Figueras confitada y mozzarella

Postre

Brownie de chocolate con nueces

Bodega

Bitácora D.O. Rueda

(verdejo)

Viña Pomal Centenario Crianza

(tempranillo)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3,50€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 40 €

IVA incluido



Pica Pica 3

Para picar

Jamón ibérico de bellota
Coca de Folgueroles tostada con tomate y AOVE
Anchoas del Cantábrico 00
Tartar de salmón con guacamole, salsa de soja y sésamo
Tataki de atún con verduritas al wok y salsa sésamo
Huevos de corral estrellados con patatas y foie
Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro
Nuestras patatas bravas
Vasito de pulpo y patata
Fingers de rodaballo a la andaluza con mayonesa de miso y soja
Mini hamburguesa de ternera a la brasa con cebolla de Figueras confitada y mozzarella

Postre

Crumble con mascarpone y manzana

Bodega

Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
(chardonnay, albariño, sauvignon blanc)
Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
(cabernet sauvignon, tempranillo, merlot, syrah)

Agua mineral y café

**** Copa de cava: 3,50€/Copa ****

PRECIO POR PERSONA: 50 €

IVA incluido



Menú Oh ... la la!

Para picar

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Tartar de atún con salsa de soja y jengibre
Huevos de corral con patatas y jamón
Croquetas melosas de jamón ibérico
Mini bocaditos de calamar

Plato principal

(a elegir con antelación)

Salmón a la brasa con tártara de kimchi y verduritas
o
Hamburguesa de ternera a la brasa con cebolla
de Figueras confitada y mozzarella

Postre

Cheesecake Chéri con polvo de fresones y frutos rojos

Bodega

Desig Selecció especial D.O.P Catalunya
(garnatxa blanca, sauvignon, xenin)
Desig Selecció especial D.O.P Catalunya
(merlot, garnatxa, syrah, ull de llebre i cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

**** Copa de cava: 3,50€/Copa ****

PRECIO POR PERSONA: 35 €

IVA incluido



Et voilà!

Para picar

Surtido de quesos con frutos secos
Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Croquetas melosas de jamón ibérico
Fingers de rodaballo a la andaluza con mayonesa de miso y soja
Crujiente de pato y setas

Plato principal

(a elegir con antelación)

Tronco de merluza con almejas estilo Santurce
o
Costilla de Black Angus cocinada a baja temperatura
y lacada con setas de temporada

Postre

Crumble con mascarpone y naranja

Bodega

Bitácora D.O. Rueda
(verdejo)
Viña Pomal Centenario Crianza
(tempranillo)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3,50€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 40 €

IVA incluido



C'est Magnifique!

Para picar

Jamón ibérico de bellota
Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Ensalada de tomate y ventresca con aceite de arbequina
Mini canelón tradicional trufado
Huevos de corral estrellados con patatas y foie
Pulpo a la brasa con parmentier de patata y aceite de pimentón de la Vera

Plato principal

(a elegir con antelación)

Lomo de bacalao gratinado con espinacas, pasas y piñones
o
Entrecot a la brasa con parmentier y verduras

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bodega

Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
(chardonnay, albariño, sauvignon blanc)
Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
(cabernet sauvignon, tempranillo, merlot, syrah)

Agua mineral y café

**** Copa de cava: 3,50€/Copa ****

PRECIO POR PERSONA: 45 €

IVA incluido



Bon Appétit!

Para picar

Jamón ibérico de bellota
Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Vieira al grill con alioli de ñoras
Croquetas melosas de jamón ibérico
Brioche de steak tartar
Arroz del *senyoret*

Plato principal

(a elegir con antelación)

Suquet de pescado de la lonja con gamba y mejillón
O
Solomillo de buey a la brasa con patatitas al romero

Postre

Brownie de chocolate con helado de coco

Bodega

Leiras D.O. Rías Baixas
(albariño)
Ramón Bilbao D.O. Rioja
(tempranillo)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3,50€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 50 €

IVA incluido

Condiciones y política de reservas

Por favor tenga en cuenta los siguientes puntos para su reserva

- *Sobre los menús que ha recibido podemos trabajar una propuesta personalizada.*
- *Las reservas de grupos requieren una petición y confirmación vía mail. También de la confirmación de los segundos platos vía email con 3 días de antelación.*
- *Los precios de los menús no serán válidos los festivos de Navidad y Enero.*
- *En caso de intolerancia o alergia alimentaria rogamos lo comunique con antelación para preparar una propuesta alternativa y podamos avisar a nuestro personal del restaurante.*
- *El consumo del vino está contemplado en 1 botella de vino / 3 personas.*

Confirmación de la reserva

- *Para grupos inferiores a 30 personas, se requiere un **depósito del 30%** en concepto de reserva del espacio y el menú sobre el total de la factura prevista.*
- *Para grupos superiores a 30 personas, se requiere un **depósito del 50%** en concepto de reserva del espacio y el menú sobre el total de la factura prevista.*

Cancelación de la reserva

- *En caso de cancelación de la reserva antes de 48h, abonaríamos el depósito realizado.*
- *Si la cancelación de la reserva se produce dentro de las 48h anteriores a la cena, se cargaría el 20% del importe total.*
- *En caso de que el grupo no se presentara y no recibir ningún aviso previo, se cobraría el 100% del importe total.*