



Menús para grupos 2019

POLÍTICA DE RESERVAS

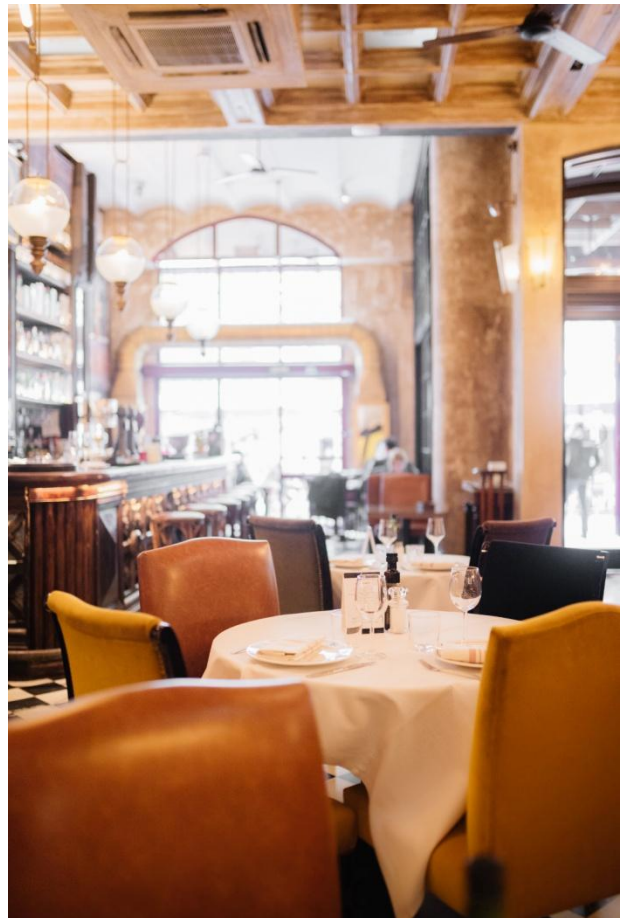
Estimados clientes, con el objetivo de garantizar la mejor organización del evento les rogamos presten atención a estos puntos importantes:

- ✓ Las reservas de grupos requieren una petición y confirmación vía mail.
- ✓ Para garantizar la reserva es imprescindible hacer un prepago antes del evento.
- ✓ Los menús de grupo requieren de una previsión, por este motivo necesitamos la confirmación de los segundos platos vía email con 3 días de antelación.
- ✓ Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero.
- ✓ Rogamos revisen condiciones de pago y política de cancelación en la última hoja más detalladas.

*Quedamos a su disposición para cualquier consulta
comercial@cacheiro.com - T. +34 93 301 32 55*



Chéri





Pica Pica 1

Para picar

Coca de Folgueroles tostada con tomate y AOVE
Tartar de salmón con guacamole, salsa de soja y sésamo
Pimientos de Padrón con flor de sal
Mejillones de roca al estilo belga
Croquetas melosas de jamón ibérico
Calamarcitos de playa a la andaluza con alioli de ñoras y kimchi
Ensalada de queso de cabra y nueces con vinagreta de miel
Tataki de atún con verduritas al wok y salsa de sésamo

Postre

Cheesecake Chéri con polvo de fresones y frutos rojos

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
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

35 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Pica Pica 2

Para picar

Coca de Folgueroles tostada con tomate y AOVE

Jamón ibérico de bellota

Tartar de salmón con guacamole, salsa de soja y sésamo

Ensalada de queso de cabra y nueces con vinagreta de miel

Croquetas melosas de jamón ibérico

Pulpo a la parrilla con parmentier de patata y aceite de pimentón de la Vera

Tataki de atún con verduritas al wok y salsa de sésamo

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

Postre

Brownie de chocolate con nueces

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)

Menganito D.O. Rueda (verdejo)

Viña Pomal Centenario Crianza (tempranillo)

Agua mineral y café

40 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Pica Pica 3

Para picar

Coca de Folgueroles tostada con tomate y AOVE

Jamón ibérico de bellota

Anchoas del Cantábrico 00

Tartar de salmón con guacamole, salsa de soja y sésamo

Mejillones de roca al estilo belga

Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro

Nuestras patatas bravas

Pulpo a la parrilla con parmentier de patata y aceite de pimentón de la Vera

Fingers de rodaballo a la andaluza con mayonesa de miso y soja

Tataki de atún con verduritas al wok y salsa sésamo

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

Postre

Semifrío de yogur con frutos rojos y coco

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)

Raimat Castell D.O. Costers del Segre (chardonnay)

Raimat Molí D.O. Costers del Segre (cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

50 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



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
Calamarcitos de playa a la andaluza con alioli de ñoras y kimchi

Segundos (a elegir con antelación)

Salmón a la brasa con tártara de kimchi y verduras

o

Hamburguesa de ternera a la brasa con cebolla
de Figueras confitada y mozzarella

Postre

Cheesecake Chéri con polvo de fresas y frutos rojos

Bodega (a elegir)

Cava Perlada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)

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

35 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Et voilà!

Para picar

Pan con tomate y aceite de oliva virgen

Nuestra ensalada César

Croquetas melosas de jamón ibérico

Fingers de rodaballo a la andaluza con mayonesa de miso y soja

Arroz *brut* con sepia y alioli de ñoras

Segundos (a elegir con antelación)

Tagliata de atún sobre salteado de verduras

o

Costilla de Black Angus cocinada a baja temperatura
y lacada con setas de temporada

Postre

Pan con chocolate, aceite y sal

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)

Menganito D.O. Rueda (verdejo)

Viña Pomal Centenario Crianza (tempranillo)

Agua mineral y café

40 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



C'est Magnifique!

Para picar

Pan con tomate y aceite de oliva virgen

Jamón ibérico

Ensalada de tomate y ventresca con aceite de arbequina

Buñuelos de lomo de bacalao con alioli de ajo negro

Huevos de corral estrellados con patatas y foie

Pulpo a la brasa con parmentier de patata y aceite de pimentón de la Vera

Segundos (a elegir con antelación)

Tronco de merluza con almejas estilo Santurce

o

Entrecot a la brasa con parmentier y verduras

Postre

Coulant de chocolate con helado de haba tonka

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)

Raimat Castell D.O. Costers del Segre (chardonnay)

Raimat Molí D.O. Costers del Segre (cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

45 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Bon Appétit!

Para picar

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Jamón ibérico
Ostra especial N° 2 de Normandía
Croquetas melosas de jamón ibérico
Pulpo a la brasa con parmentier de patata y aceite de pimentón de la Vera
Arroz del *senyoret*

Segundos (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 vainilla

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Leiras D.O. Rías Baixas (albariño)
Ramón Bilbao D.O. Rioja (tempranillo)

Agua mineral y café

50 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

Condiciones y política de reservas

Por favor tenga en cuenta los siguientes puntos para su reserva

- *Sobre los menús que ha recibido podemos trabajar su propuesta a medida.*
- *Le podemos ofrecer la validez de estos menús bajo una solicitud de 3 días laborables de antelación.*
- *Los precios de los menús no serán válidos durante el periodo de Navidad (ultima semana de diciembre y primera de 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.*

Reducción en el número de personas del grupo

- *Reducción de un 25% del total contratado y previo aviso por escrito 24 horas antes del evento, no se efectuará ningún cargo. En caso de no avisar 24 horas antes, se cobraría el importe total.*
- *Reducción entre el 25 % al 50% de los comensales, y previo aviso por escrito 24 horas antes del evento, se cobraría el 75% sobre el importe total. En caso de no avisar 24 horas antes, se cobraría el importe total.*

Cancelación de la reserva

- *En caso de cancelación de la reserva se perdería el depósito realizado anteriormente estipulado.*
- *Si la cancelación de la reserva se produce dentro de las 48h anteriores a la cena, se cargaría el 75% del importe total.*
- *En caso que el grupo no se presentara y no recibir ningún aviso previo, se cobraría el 100% del importe total.*

*Quedamos a su disposición para cualquier consulta
comercial@cacheiro.com – T. 0034 93 301 32 55*