MENÚS NAVIDAD 2026

C/ Enric Granados, 122
08008 - Barcelona

Telf. 934.160.057

Menú 1

PARA COMPARTIR

Coca de Folgueroles con tomate y AOVE
Tartar de atún con guacamole
Croquetas melosas de jamón ibérico
Calamarcitos de playa a la andaluza con salsa kimchee
Mejillones al vapor

PLATO PRINCIPAL

(A elegir con antelación)

Salmón a la brasa con arroz Venere y verduritas
O
Albóndigas de Fricandó de ternera

POSTRE

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla
Copa de cava

BODEGA

Raimat Clamor Chardonnay D.O Costers del Segre
Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
Agua mineral

Precio por persona:
55 € IVA incluido

Menú 2

PARA COMPARTIR

Coca de Folgueroles con tomate y AOVE
Nuestro steak tartar aliñado sobre brioche
Croquetas melosas de jamón ibérico
Calamarcitos de playa a la andaluza con salsa kimchee
Jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

(A elegir con antelación)

Corvina salvaje a la brasa estilo Santurce
O
Costilla de Black Angus deshuesada con setas

POSTRE

Cheescake
Copa de cava

BODEGA

Homenaje Chardonnay
Viña Pomal D.O. Rioja
Agua mineral

Precio por persona:
65 € IVA incluido

Menú 3

PARA COMPARTIR

Coca de Folgueroles con tomate y AOVE
Jamón ibérico
Croquetas melosas de jamón ibérico
Cazuelita de gambas al ajillo
Nuestro steak tartar aliñado sobre brioche
Pulpo a la brasa con parmentier de patata

PLATO PRINCIPAL

(A elegir con antelación)

Lubina salvaje estilo Santurce con patatas panadera
O
Lingote de cordero con demiglace y patatas baby

POSTRE

Nuestro coulant de chocolate con helado de vainilla
Copa de cava

BODEGA

Ramón Bilbao D.O. Rueda
Ramón Bilbao D.O. Rioja
Agua mineral

Precio por persona:
75 € IVA incluido

Pica Pica

Para más de 100 personas
Exclusividad → A partir de 12.000 €

PARA COMPARTIR

Coca de Folgueroles con tomate y AOVE
Jamón ibérico
Tostadita de tartar de salmón con guacamole, salsa de soja y sésamo
Croquetas melosas de jamón ibérico
Buñuelos de bacalao con all i oli de ajo negro
Nuestra brocheta de patatas bravas
Cucharita de tartar de atún y guacamole
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
Nuestras paellas y fideuá de mariscos

POSTRE

Brownie de chocolate con nueces
Cheescake Chéri con polvo de fresones y frutos rojos
Vasitos de crema catalana

BODEGA

Cava perelada brut reserva D.O. cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Bitacora D.O. Rueda (verdejo)
Viña Pomal centenario crianza (tempranillo)
Agua mineral y Café

Precio por persona:
120 € IVA incluido

CONDICIONES Y POLÍTICA

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 email.
- Grupos de más de 16 personas, el montaje será mínimo en 2 mesas.
- En caso de que el grupo no se presentara y no recibir ningún aviso previo, se cobrará el 100% del importe total.
- Si el mismo día no se presentan asistentes se cobrará igual el importe del menú, por aquellas personas que no asisten.
- También la confirmación de los segundos platos vía emial con 5 días de antelación. En caso de no recibir confirmación de los segundos, procederíamos a realizar nosotros mitad y mitad de dichos segundos.
- 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 de vino está contemplado en 1 botella de vino cada 3 personas, junto con el agua. El resto de bebidas se contempla como extra.

Confirmación de la reserva

- Depósito de 20€ por persona en concepto de reserva del espacio y el menú sobre el total de factura prevista.
- Para grupos de más de más de 50 personas, será necesario abonar el 50% de la totalidad.
- 48 horas antes del evento debe ser abonado el resto del importe total.
- No se realizan pagos por separado.

Cancelación de la reserva

- En caso de cancelación de la reserva antes de 45 días abonaremos el depósito realizado.
- Si la cancelación de produce 30 días antes, se realizará una devolución del 50%.
- Si la reserva se cancela a menos de 15 días de la fecha, no realizaremos devolución alguna.