



Condicioner

MENÚS DE GRUPO A PARTIR DE 10 COMENSALES ADULTOS

EN BODAS, BAUTIZOS Y COMUNIONES ESTÁ INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ,
UNA TARJETA RECUERDO DE LA CELEBRACIÓN, MINUTA DEL MENÚ Y LA FIGURA DEL PASTEL/TARTA

DISPONEMOS DE PLATOS INFANTILES SUELTOS, TODAS LAS CONSUMICIONES DE LOS NIÑOS SE COBRAN APARTE

LOS MENÚS SE REALIZAN A MESA COMPLETA

NO SE PUEDEN COMBINAR MENÚS, TODA LA MESA DEBE HACER EL MISMO MENÚ

PARA RESERVAR ESTOS MENÚS DE GRUPOS SE NECESITA PAGA Y SEÑAL
Y CONFIRMACIÓN DEL MENÚ, PLATOS Y POSTRES ELEGIDOS CON UNA ANTELACIÓN MINIMA DE 5 DÍAS

TODAS LAS BEBIDAS O CONSUMICIONES QUE NO ESTÉN ESPECIFICADAS EN EL MENÚ, SE COBRARÁN APARTE
(REFRESCOS, VERMUTS, CERVEZAS, CARAJILLOS, LICORES, OTROS ALCOHOLES, CHUPITOS, ETC....)

NO SE COBRA POR SEPARADO A GRUPOS DE MÁS DE 10 COMENSALES, SE PRESENTA FACTURA ÚNICA Y CONJUNTA A TODA LA MESA
Y LA PERSONA QUE REALIZA LA RESERVA, SERÁ LA RESPONSABLE DEL PAGO DE LA CUENTA FINAL AL RESTAURANTE

SE PUEDE DECORAR LA MESA O SALA ÚNICAMENTE SI LA RESERVA ES EN SALA PRIVADA
NO ESTÁN PERMITIDOS NI EL CONFETI NI LA PURPURINA
EL CLIENTE TIENE LA OBLIGACIÓN DE RETIRAR LA DECORACION DE LA SALA A LA SALIDA

EN CASO DE INTOLERANCIAS, ALERGIAS ALIMENTARIAS O DIETAS ESPECIALES, CONSULTE AL RESTAURANTE,
DISPONEMOS DE PLATOS VEGANOS, APTOS PARA CELÍACOS, VEGETARIANOS, ETC...

DADO QUE TRABAJAMOS CON PRODUCTOS FRESCOS Y DE MERCADO, ALGÚN PLATO DE LOS MENÚS PUNTUALMENTE PUEDE VARIAR,
EN ESTE CASO SE INFORMARÁ AL CLIENTE PREVIO AVISO

EN CASO DE CELEBRACIÓN EL CLIENTE PUEDE TRAER PASTEL/TARTA POR SU CUENTA,
Y EL RESTAURANTE SE ENCARGARÁ DE LA PRESENTACIÓN DEL PASTEL/TARTA SIN COSTE ALGUNO.

PARA EL CORTE DEL PASTEL/TARTA EL RESTAURANTE PROPORCIONA PALA, CUCHILLO Y PLATOS
PARA QUE EL CLIENTE LO PUEDA PORCIONAR Y EMPLATAR ÉL MISMO EN LA MESA
EN CASO DE QUE EL CLIENTE PREFIERA QUE EL RESTAURANTE SE ENCARGUE DEL CORTE, PORCIONAMIENTO
Y EMPLATADO DEL PASTEL/TARTA, SE COBRARÁ 0,75€ X COMENSAL

DISPONEMOS DE PASTELES/TARTAS DE CELEBRACIÓN PREVIO ENCARGO A 35€/kg. APROX., . (1KG=10 OMENSALES)
PRESENTACIÓN Y CORTE INCLUIDOS

EN CASO DE LA NO ASISTENCIA DE ALGÚN COMENSAL Y SE QUIERA CANCELAR EL MENÚ DE ALGÚN COMENSAL,
SE DEBE INFORMAR AL RESTAURANTE CON UN MINIMO DE 72H.....EN CASO CONTRARIO EL MENÚ DEL COMENSAL NO ASISTENTE,
SE SERVIRÁ EN EL CENTRO DE LA MESA O PARA LLEVAR Y SE FACTURARA EL 100% DEL MENÚ CORRESPONDIENTE

EN NUESTRO RESTAURANTE NO DISPONEMOS DE ESPACIO INFANTIL PARA QUE LOS NIÑOS ESTÉN LIBREMENTE, EN CASO DE ASISTENCIA DE NIÑOS
DEBERÁN DE ESTAR SIEMPRE BAJO LA SUPERVISION Y CONTROL DE LOS PADRES O FAMILIARES



Menú 1

PRIMEROS A ESCOGER

ENSALADA TÍBIA MEZCLUM DE VERDES, CON QUESO DE CABRA GRATINADO, FRUTOS SECOS, CROCANTI Y MIEL

Amanida tèbia mezclum de verds, amb formatge de cabra gratinat, fruits secs, crocanti i mel

SARTÉN DE PATATAS AL MONTÓN CON SOFRITO, BUTIFARRA Y HUEVO ROTO

Sartén de patetes forneres amb sofregit, botifarra i ou esclatat trencat

BERENJENA AHUMADA AL JOSPER CON QUESO STRACCIATELLA Y SALSA HOISIN

Esbergínia fumada al forn amb formatge stracciatella i salsa hoisin

ARROZ CREMOSO DE BOLETUS Y TRUFA

Arrós cremós de ceps i tòfona

GÍRGOLAS A LA PARRILLA CON JAMÓN Y YEMA CURADA

Girgoles a la graella amb pernil i rovell curat

CANELONES DE LA YAYA GRATINADOS

Canalons tradicionals de carn, gratinats

SEGUNDOS A ESCOGER

LATA DE BACALAO A LA DONOSTIARRA DE PIMIENTOS CON PATATAS AL VINO ALBARIÑO

Llauna de bacallá a la donostiarra de pebrots amb patates al vi alvarinyo

BUTIFARRA DE PAYÉS A LA BRASA CON PATATA ASADA, PIMIENTOS Y ALIOLI

Botifarra de pagés a la brasa amb patata al caliu, pebrots i allioli

ENTRAÑA ARGENTINA DE TERNERA (poco hecha) CON PATATA ASADA, PIMIENTOS Y ALIOLI

Entranya argentina de vedella (poc feta) amb patata al caliu, pebrots i allioli

CALAMARCITOS A LA PLANCHA CON PARMENTIER DE CALABAZA Y SOFRITO PICANTE

Calamarcets a la planxa amb parmentier de carbassa i sofregit picant

ENTRECOT DE VACA A LA BRASA CON PATATA ASADA, PMIENTOS Y ALIOLI

Entrecot de vaca a la brasa amb patata al caliu, pebrots i all i oli

LAGARTO (TIRAS) DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA CON PATATA ASADA, PIMIENTOS Y ALIOLI

Llangardaix (Tires) de porc ibéric a la brasa amb patata al caliu, pebrots i allioli

POSTRES A ESCOGER

COPA SORBETE DIGESTIVO DE LIMÓN PARA BEBER

Copa sorbet digestiu de llimona per beure

Y

TARTA PASTEL DE CELEBRACIÓN (MASSINI)

TARTA PASTÍS DE CELEBRACIÓ (MASSINI)



AGUAS BODEGA I CAFÉ

AGUAS MINERALES | VI BLANC D.O. PENEDÉS | VI NEGRE D.O. PENEDÉS | COPA DE CAVA

CAFÉS, TALLATS O INFUSIONS



Menú 2

PRIMEROS A COMPARTIR - PICA PICA

VASITO DE SALMOREJO DE PIQUILLOS CON QUESO DE CABRA Y PESTO (Individual)

Xupito de salmorejo de piquillos amb formatge de cabra i pesto

“ TORRES DE EMBUTIDOS CATALANES COLGANTES ”

Torre de fusta d'embotits catalans penjolls

BIKINI BRIX DE CARRILLERA IBÉRICA

Bikini brix de carrillera ibérica

SURTIDO CON ESCAMAS DE TORREZNOS DE SORIA, MORCILLA DE BURGOS Y PIMIENTOS FRITOS

Assortit d'escames de torreznos de Soria, botifarró de Burgos i pebrots fregits

CALAMARCITOS (Txopitos) FRITOS A LA ANDALUZA, CON MAYONESA DE CÍTRICOS

Calamarcets (Xopitos) fregits a l'andalusa, amb mahonesa de cítrics

SEGUNDOS A ESCOGER

BACALAO A LA LATA CON JUDÍAS, AJITOS, PIMENTÓN Y ACEITE DE OLIVA

Bacallá a la llauna amb mongetes, allets, pebre de la Vera i oli d'oliva

PIES DE CERDO PICANTITOS EN SALSA (CON PICADA TRADICIONAL DE ALMENDRAS)

Peus de porc picantets en salsa (amb picada tradicional d'atmelles)

SOLOMILLO DE ATÚN (poquito hecho) A LA PARRILLA CON PARMENTIER DE BONIATO, SÉSAMO Y SALSA HOISIN

Filet de tonyina (poc fet) a la graella amb parmentier de moniato, sésam i salsa hoisin

LATA DE ARROZ NEGRO MARINERO CON GAMBA ROJA Y ALIOLI

Llauna d'arròs negre mariner amb gamba vermella i all i oli

ENTRECOT DE VACA A LA BRASA CON PATATA ASADA, PIMIENTOS Y ALIOLI

Entrecot de vaca a la brasa amb patata al caliu, pebrots i allioli

ENTRAÑA ARGENTINA DE TERNERA (poco hecha) CON PATATA ASADA, PIMIENTOS Y ALIOLI

Entranya argentina de vedella (poc feta) amb patata al caliu, pebrots i allioli

POSTRES A ESCOGER

COPA SORBETE DIGESTIVO DE LIMÓN PARA BEBER

Copa sorbet digestiu de llimona per beure

Y

TARTA PASTEL DE CELEBRACIÓN (MASSINI)

TARTA PASTÍS DE CELEBRACIÓ (MASSINI)



AGUAS BODEGA I CAFÉ

AGUAS MINERALES | VI BLANC D.O. PENEDÉS | VI NEGRE D.O. RIOJA | **COPA DE CAVA**

CAFÉS, TALLATS O INFUSIONS



Menú 3

PRIMEROS A COMPARTIR - PICA PICA

VASITO DE SALMOREJO DE PIQUILLOS CON QUESO DE CABRA Y PESTO (Individual)

Xupito de salmorejo de piquillos amb formatge de cabra i pesto

“ TORRES DE EMBUTIDOS CATALANES COLGANTES ”

Torre de fusta d'embotits catalans penjolls

BIKINI BRIOX DE CARRILLERA IBÉRICA

Bikini briox de carrillera ibérica

SURTIDO CON ESCAMAS DE TORREZNOS DE SORIA, MORCILLA DE BURGOS Y PIMIENTOS FRITOS

Assortit d'escames de torreznos de Soria, botifarró de Burgos i pebrots fregits

CALAMARCITOS (Txopitos) FRITOS A LA ANDALUZA, CON MAYONESA DE CÍTRICOS

Calamarcets (Xopitos) fregits a l'andalusa, amb mahonesa de cítrics

SEGUNDOS A ESCOGER

BACALAO CONFITADO SOBRE PISTO CON CREMOSO DE ALBAHACA Y ESCABECHE DE ACEITUNAS

Bacallá confitat sobre xamfaina amb cremós d'alfàbrega i escabetx d'olives

CANELÓN DE CONFIT DE PATO, MANZANA Y FOIE, CON CREMA DE TRUFA I BOLETUS

Caneló de confit d'ánec, poma i foie, amb crema de tòfona i ceps

TRONCO DE MERLUZA AL PIL PIL VERDE CON PULPITOS DE COSTA Y MEJILLONES

Tronc de lluç al pil pil verd amb popets de costa i musclos

LATA DE ARROZ NEGRO MARINERO CON GAMBA ROJA, CIGALA Y ALIOLI

Llauna d'arròs negre mariner amb gamba vermella i all i oli

SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA CON PARMENTIER DE CALABAZA Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ, BOLETUS Y CHALOTAS

Filet de vaca a la brasa amb parmentier de carbassa i reducció de Pedro Ximenez, ceps i escalunyes

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA CON PATATA ASADA, PIMIENTOS Y ALIOLI

Secret ibéric de glà a la brasa amb patata al caliu, pebrots i all i oli

POSTRES A ESCOGER

COPA SORBETE DIGESTIVO DE LIMÓN PARA BEBER

Copa sorbet digestiu de llimona per beure

Y

TARTA PASTEL DE CELEBRACIÓN (MASSINI)

TARTA PASTÍS DE CELEBRACIÓ (MASSINI)



AGUAS BODEGA I CAFÉ

AGUAS MINERALES | VI BLANC D.O. RUEDA | VI NEGRE D.O. RIBERA DEL DUERO | COPA DE CAVA
CAFÉS , TALLATS O INFUSIONS