

# Menús Grupos y Empresa

## Condiciones

1. ESTOS MENÚS DE GRUPO SE SIRVEN ÚNICAMENTE A PARTIR DE 10 COMENSALES ADULTOS
2. DISPONEMOS DE **PLATOS INFANTILES SUELtos**
3. LOS MENÚS SE REALIZAN A **MESA COMPLETA**, NO SE PUEDEN COMBINAR MENÚS, TODA LA MESA DEBE HACER EL MISMO MENÚ.
4. PARA RESERVAR ESTOS MENÚS DE GRUPOS SE NECESITA **PAGA Y SEÑAL** Y CONFIRMACIÓN DEL MENÚ , PLATOS Y POSTRES ELEGIDOS CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 5 DÍAS.  
**LA PAGA Y SEÑAL NO ES REEMBOLSABLE EN NIGÚN CASO POSTERIOR A LOS 5 DÍAS DE PREAVISO ANTES DE LA FECHA DE RESERVA.**  
**LA PAGA Y SEÑAL SERÁ DESCONTADA DE LA CUENTA FINAL EL MISMO DÍA DE SU VISITA**
5. **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
6. 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**
7. **PUNTUALIDAD:** POR FAVOR RECUERDEN QUE SU HORA RESERVADA ES PARA EMPEZAR A COMER, NO DE LLEGADA.  
SE RECOMIENDA SIEMPRE LLEGAR ANTES AL RESTAURANTE.  
DADO QUE ESTOS MENÚS SON PARA GRUPOS NUMEROSOS, ES FUNDAMENTAL QUE LLEGUEN PUNTUALES A LA HORA RESERVADA.  
SU PUNTUALIDAD NOS AYUDARÁ A GARANTIZAR UN MEJOR SERVICIO Y ORGANIZACIÓN PARA TODOS LOS CLIENTES.
8. TODAS LAS BEBIDAS O CONSUMICIONES QUE NO ESTÉN ESPECIFICADAS EN EL MENÚ, **SE COBRARÁN APARTE**  
(REFRESCOS, VERMUTS, CERVEZAS, CARAJILLOS, LICORES, OTROS ALCOHOLES, CHUPITOS, ETC....)
9. 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 DEBERÁ RETIRAR LA DECORACION DE LA SALA AL FINALIZAR EL EVENTO.
10. EN CASO DE INTOLERANCIAS, ALERGIAS ALIMENTARIAS O DIETAS ESPECIALES, POR FAVOR INFORMENOS  
**EN EL MOMENTO DE HACER LA RESERVA**, PARA PODER ATENDER CON PREVISIÓN SUS NECESIDADES Y GARANTIZAR SU BIENESTAR.
11. **NECESIDADES ESPECIALES:** LES ROGAMOS QUE NOS INFORMEN EN EL MOMENTO DE HACER SU RESERVA,  
EN CASO DE ASISTIR CON CARRITOS DE BEBÉ, SILLAS DE RUEDAS O SI PRECISAN TRONAS DE NIÑO.  
ESTO NOS PERMITIRÁ OFRECERLES UN MEJOR ACCESO Y UNA MEJOR ORGANIZACIÓN EN CUANTO A SERVICIO Y ESPACIO.
12. 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
13. EN CASO DE CELEBRACIÓN EL CLIENTE PUEDE TRAER PASTEL/TARTA POR SU CUENTA,  
Y EL RESTAURANTE SE ENCARGARÁ DE LA PRESENTACIÓN DEL PASTEL/TARTA.  
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**
14. DISPONEMOS DE **PASTELES/TARTAS DE CELEBRACIÓN** PREVIO ENCARGO A 35€/kg. APROX, . (1KG=10 COMENSALES)  
PRESENTACIÓN Y CORTE INCLUIDOS
15. 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 RESPONSABILIDAD, 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 tébia mezclum de verds, amb formatge de cabra gratinat, fruits secs, crocanti i mel

**PATATA REVOLCONA CON RAVIOLIS CRUIJENTES DE BUTIFARRA DE PEROL Y HUEVO ESTRELLADO**

Patata rebolcada amb raviolis crujents de botifarre de Perol i ou esclatat

**BERENJENA, BURRATA FRESCA Y TOMATE CON ANCHOAS Y PESTO**

Esbergínia, formatge burrata i tomáquet amb anxoves i pesto

**ARROZ CREMOSO DE BOLETUS Y TRUFA**

Arròs cremós de ceps i tòfona

**GÍRGOLAS A LA PARRILLA CON JAMÓN Y YEMA CURADA**

Girgolles a la graella amb pernil i rovell curat

**CANELONES DE LA YAYA GRATINADOS**

Canalons tradicionals de carn, gratinats

## SEGUNDOS A ESCOGER

**BACALAO A LA CREMA DE JAMÓN IBÉRICO CON MANZANA CARAMELIZADA**  
Bacallà a la crema de pernil ibèric amb poma caramelitzada

**PARRILLA DE CARNE A LA BRASA (BUTIFARRA, CONEJO, CHURRASCO TERNERA)**  
Graella de carn a la brasa (botifarre, conill, txurrasco vedella)

**ENTRAÑA ARGENTINA DE TERNERA (poco hecha) A LA BRASA**  
Entranya argentina de vedella (poc feta) A LA BRASA

**CALAMARCITOS A LA PLANCHA CON PIMIENTOS CONFITADOS A LA SIDRA, AJITO Y PEREJIL**  
Calamarcets a la planxa amb pebrots confitats a la sidra, all i julivert

**ENTRECOT DE VACA NACIONAL A LA BRASA**  
Entrecot de vaca nacional a la brasa

**LAGARTO (TIRAS) DE CERDO IBÉRICO TOSTADO**  
Llangardaix (Tires) de porc ibèric torrat

## POSTRES A ESCOGER

**CREMA CATALANA CON CARQUIÑOLI**  
Crema catalana con carquinyoli

**COPA SORBETE DE LIMA-LIMÓN PARA BEBER**  
Copa sorbet llima-llimona per beure

**HELADO DE AVELLANA CON FONDANT DE CHOCOLATE Y CRUMBLE DE LOTUS**  
Gelat d'avellana amb fondant de xocolata i crumble de Lottus

**TORRIJA DE SANTA TERESA CON HELADO DE VAINILLA**  
Torrija de Santa Teresa amb gelat de vainilla



## AGUAS, BODEGA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES | VI BLANC D.O. PENEDES | VI NEGRE D.O. PENEDES  
CAFÉS, TALLATS O INFUSIONS



# Menú 2

## TODO PICA PICA A COMPARTIR

### VASITO DE SALMOREJO DE MEJILLONES EN ESCABECHE CON QUESO FETA Y UVA NEGRA (Individual)

Xupito de salmorejo de muscos en escabetx amb formatge feta i raïm negre

### ENSALADILLA RUSA CON PIPARRA, OLIVADA, PICOS Y COCA CRUJIENTE

Amanida russa amb bitxo, tapenade, picos i coca crujent

### PATATAS BRAVAS TITO CARLOS

Patates braves Tito Carlos

### BIQUEÑI BRIOX DE CARRILLERA IBÉRICA CON QUESO CREMA DE OLIVAS DE KALAMATA

Biqueñi briox de galta ibérica amb formatge crema d'olives de Kalamata

### CROQUETAS DE GAMBA ROJA

Croquetes de gamba vermella

### ESCAMAS DE TORREZNOS DE SORIA

Escames de torreznos de Soria

### MORCILLA CRUJIENTE DE BURGOS CON PIMIENTOS

Botifarró crujent de Burgos amb pebrots

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

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

## POSTRES A ESCOGER

### CREMA CATALANA CON CARQUIÑOLI

Crema catalana amb carquinyoli

### COPA SORBETE DE LIMA-LIMÓN PARA BEBER

Copa sorbet de llima-llimona per beure

### TRUFAS HELADAS DE CHOCOLATE CON NATA

Trufes gelades de xocolata amb nata

### TORRIJA DE SANTA TERESA CON HELADO DE VAINILLA

Torrija de Santa Teresa amb gelat de vainilla



## AGUAS, BODEGA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES I VI BLANC D.O. RUEDA VERDEJO I VI NEGRE D.O. PENEDES

CAFÉS, TALLATS O INFUSIONS



# Menú 3

## PRIMEROS A ESCOGER

### ENSALADA DE VENTRESCA DE BONITO, TOMATE EXTRA, CEBOLLITA Y PIMIENTOS ASADOS

Amanida de ventresca de bonítol, tomàquet extra, ceba i pebrots escalibats

### TIMBAL DE SALMÓN, AGUACATE Y MANGO CON QUESO CREMA, OLIVADA Y GRANNY SMITH

Timbal de salmó, advocat i mango amb formatge crema, olivada i poma Granny Smith

### FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA CON PAPADA IBÉRICA Y YEMA CURADA

Flors de carxofa confitada amb papada ibèrica i rovell curat

### CANELONES DE RUSTIDO GRATINADOS CON BECHAMEL TRUFADA

Canelons de rostit gratinats amb bexamel trufada

### SACO BRIK DE BRANDADA DE BACALAO SOBRE CREMOSO DE SOBRASADA Y PIQUILLOS, CON OLIVAS DE KALAMATA

Sac crujent brik de brandada de bacallá sobre cremós de sobrassada i piquillos, amb olives de Kalamata

### ARROZ CREMOSO DE JAMÓN IBÉRICO CON GRANA PADANO

Risotto de pernil ibéric amb Grana Padano

### PARRILLADA DE VERDURAS CON ROMESCO Y ACEITE DE TRUFA

Graellada de verdures amb romescu i oli de tófona

## SEGUNDOS A ESCOGER

### BACALAO CONFITADO EN SALSA DE NARANJA, MIEL Y ENELDO, CON PATATITAS AL HORNO

Bacallá confitat en salsa de taronja, mel i anet, amb patatetes al forn

### LAGARTO IBÉRICO DE BELLOTA TOSTADO, CON PATATA REVOLCONA Y ALIOLI DE AJO NEGRO

Llangardaix ibèric de glà torrat amb patata rebolecada i alloli d'all negre

### 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 marinat amb gamba vermella i all i oli

### TXULETA DE VACA NACIONAL A LA BRASA (400 gr.)

Txuleta de vaca nacional a la brasa (400 gr.)

### COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA

Costelles i michanes de xai lletó a la brasa

## POSTRES A ESCOGER

### CREMA CATALANA CON CARQUIÑOLI

Crema catalana amb carquinyoli

### COPA SORBETE LIMA-LIMÓN PARA BEBER

Copa sorbet llima-llimona per beure

### TEXTURAS DE CHOCOLATE

Textures de xocolata

### CHUCHO DE CREMA PLANCHADO CON DULCE DE LECHE

Xuixo de crema planxat amb dolç de llet



## AGUAS, BODEGA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES | VI BLANC D.O. RUEDA VERDEJO | VI NEGRE D.O. RIOJA CRIANÇA  
CAFÉS, TALLATS O INFUSIONS



# Menú 4

## PRIMEROS A COMPARTIR - PICA PICA

### VASITO DE SALMOREJO DE MEJILLONES EN ESCABECHE, CON QUESO FETA Y UVA NEGRA (Individual)

Xupito de salmorejo de piquillos amb formatge de cabra i pesto

### “TORRES DE EMBUTIDOS CATALANES COLGANTES”

Torre de fusta d'embotits catalans penjols

### BIQUELI BRIOX DE CARRILLERA IBÉRICA, CON QUESO CREMA DE OLIVAS DE KALAMATA

Biquini briox de galta ibérica amb formatge crema d'olives de Kalamata

### ESCAMAS DE TORREZNOS DE SORIA

Escames de torreznos de Soria

### CROQUETAS DE GAMBA ROJA

Croquetes de gamba vermella

### 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 VIZCAÍNA CON PATATA REVOLCONA Y LANGOSTINOS

Bacallà a la Vizcaína amb patata rebolecada i llagostins

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

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

### SALMÓN A LA CREMA DE PESTO, CON CRUMBLE DE PISTACHOS Y AJO NEGRO CONFITADO

Salmó a la crema d'alfàbrega, amb crumble de festúcs i all engre confitat

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

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

### SOLOMILLO DE VACA NACIONAL (250 gr.) A LA BRASA CON PARMENTIER DE CALABAZA Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ, BOLETUS Y CHALOTAS

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

### SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA JOSELITO, A LA BRASA

Secret ibèric de glà Joselito, a la brasa

## POSTRES A ESCOGER

### REQUESÓN CON MIEL, CROCANTE GARRAPIÑADO Y TEJA DE COCO

Mel i mató amb crocanti garrapinyat i teula de coco

### COPA SORBETE LIMA-LIMÓN PARA BEBER

Copa sorbet llima-llimona per beure

### TEXTURAS DE CHOCOLATE

Textures de xocolata

### CHUCHO DE CREMA PLANCHADO CON DULCE DE LECHE

Xuixo de crema planxat amb dolç de llet



## AGUAS, BODEGA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES I VI BLANC D.O. RUEDA VERDEJO I VI NEGRE D.O. RIOJA CRIANÇA

CAFÉS, TALLATS O INFUSIONS