

# Menú Celebración

## Condiciones

1. **MÍNIMO DE COMENSALES:** ESTOS MENÚS DE GRUPO SE SIRVEN ÚNICAMENTE A PARTIR DE 10 COMENSALES ADULTOS
2. **PLATOS INFANTILES:** DISPONEMOS DE PLATOS INFANTILES SUELTOS
3. **EN BODAS, BAUTIZOS Y COMUNIONES ESTA INCLUIDO** EN EL PRECIO DEL MENÚ, UNA TARJETA RECUERDO DE LA CELEBRACIÓN, MINUTA DEL MENÚ Y LA FIGURA DEL PASTEL/TARTA.
4. LOS MENÚS SE REALIZAN **A MESA COMPLETA, NO SE PUEDEN COMBINAR MENÚS, TODA LA MESA DEBE HACER EL MISMO MENÚ.**
5. **PAGA Y SEÑAL:** 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 NINGÚN 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
6. **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
7. **ANULACION O MODIFICACIÓN DE COMENSALES:** 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 MÍNIMO DE 72H....EN CASO CONTRARIO EL MENÚ DEL COMENSAL NO ASISTENTE, SE SERVIRÁ EN EL CENTRO DE LA MESA O PARA LLEVAR Y SE FACTURARÁ EL 100% DEL MENÚ CORRESPONDIENTE
8. **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.
9. **BEBIDAS Y CONSUMICIONES:** TODAS LAS BEBIDAS O CONSUMICIONES QUE **NO ESTÉN ESPECIFICADAS EN EL MENÚ, SE COBRARÁN APARTE** (REFRESCOS, VERMUTS, CERVEZAS, CARAJILLOS, LICORES, OTROS ALCOHOLES, CHUPITOS, ETC....)
10. **DECORACIÓN MESA O SALA:** 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 DECORACIÓN DE LA SALA AL FINALIZAR EL EVENTO.
11. **ALERGIAS O INTOLERANCIAS:** 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.
12. **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 TRONCAS DE NIÑO. ESTO NOS PERMITIRÁ OFRECERLES UN MEJOR ACCESO Y UNA MEJOR ORGANIZACIÓN EN CUANTO A SERVICIO Y ESPACIO.
13. 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
14. **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
15. **DISPONEMOS DE PASTELES/TARTAS DE CELEBRACIÓN PREVIO ENCARGO** A 35€/kg. APROX. . (1KG=10 COMENSALES) PRESENTACIÓN Y CORTE INCLUIDOS
16. **NIÑOS/AS:** EN NUESTRO RESTAURANTE **NO DISPONEMOS DE ESPACIO INFANTIL** PARA QUE LOS NIÑOS/AS ESTÉN LIBREMENTE, EN CASO DE ASISTENCIA DE NIÑOS/AS DEBERÁN DE ESTAR SIEMPRE BAJO LA RESPONSABILIDAD, SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LOS PADRES O FAMILIARES.



*Menu 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

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

Patata rebolcada amb raviolis cruixents de botifarra de Perol i ou esclatat

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

Esbergínia, formatge burrata i tomàquet amb anxoves i pesto

**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

**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 (botifarra, 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

**COPA SORBETE LIMA-LIMÓN PARA BEBER**

Copa sorbet llima-llimona per beure

Y

**TARTA CELEBRACIÓN (MASSINI)**

Pastís de Celebració (nata, crema, trufa)

**43€**

## AGUAS, VINOS, CAVA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES | VI BLANC D.O. PENEDÉS | VI NEGRE D.O. PENEDÉS | CAVA BRUT NATURE

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 musclos 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 cruixent

**PATATAS BRAVAS TITO CARLOS**

Patates braves Tito Carlos

**BIQUINI BRIX DE CARRILLERA IBÉRICA CON QUESO CREMA DE OLIVAS DE KALAMATA**

Biquini 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 cruixent 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

**COPA SORBETE LIMA-LIMÓN PARA BEBER**

Copa sorbet llima-llimona per beure

Y

**TARTA CELEBRACIÓN (MASSINI)**

Pastís de Celebració (nata, crema, trufa)

**46€**

### AGUAS, VINOS, CAVA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES | VI BLANC D.O. RUEDA VERDEJO | VI NEGRE D.O. PENEDÉS | CAVA BRUT NATURE  
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 rostít gratinats amb bexamel trufada

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

Sac cruixent brik de brandada de bacallà sobre cremós de sobrassada i piquillos, amb olives de Kalamata

**ARROZ CREMOSO DE JAMON IBÉRICO CON GRANA PADANO**

Risotto de pernil ibèric amb Grana Padano

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

Graellada de verdures amb romescu i oli de tòfona

## SEGUNDOS A ESCOGER

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

Bacallà 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 rebolcada i allioli 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 mariner 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

**COPA SORBETE LIMA-LIMÓN PARA BEBER**

Copa sorbet llima-llimona per beure

Y

**TARTA CELEBRACIÓN (MASSINI)**

Pastís de Celebració (nata, crema, trufa)

49€

## AGUAS, VINOS, CAVA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES | VI BLANC D.O. RUEDA VERDEJO | VI NEGRE D.O. RIOJA CRIANÇA | CAVA BRUT NATURE

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 penjolls

**BIQUINI BRIX 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**

Bacallá a la Vizcaína amb patata rebolcada 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 mariner amb gamba vermella i all i oli

**SOLOMILLO DE VACA NACIONAL 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 ibéric de glà Joselito, a la brasa

## POSTRES

**COPA SORBETE LIMA-LIMÓN PARA BEBER**

Copa sorbet llima-llimona per beure

Y

**TARTA CELEBRACIÓN (MASSINI)**

Pastís de Celebració (nata, crema, trufa)

52€

## AGUAS, VINOS, CAVA Y CAFÉ

AGUAS MINERALES | VI BLANC D.O. RUEDA VERDEJO | VI NEGRE D.O. RIOJA CRIANÇA | CAVA BRUT NATURE

CAFÉS, TALLATS O INFUSIONS