

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. SI EL CLIENTE TRAE **TARTAS O PASTELES DEL EXTERIOR TENDRÁ UN COSTE EXTRA DE 3€ POR COMENSAL**.
EN CASO DE CELEBRACIÓN EL CLIENTE PUEDE TRAER PASTEL O TARTA POR SU CUENTA PERO TENDRÁ UN COSTE EXTRA, QUE INCLUYE LA PRESENTACIÓN DEL PASTEL O TARTA, EL SERVICIO DE MÚSICA, LA CONSERVACIÓN EN NEVERA Y EL USO DE MATERIAL Y VAJILLA..

PARA EL CORTE DEL PASTEL O 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 O TARTA, **SE COBRARÁ UN COSTE EXTRA DE 0,75€ X COMENSAL**
9. **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.
10. **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....)
11. **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 DECORACION DE LA SALA AL FINALIZAR EL EVENTO.
12. **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.
13. **NECESIDADES ESPECIALES:** LES ROGAMOS QUE NOS INFORMEN EN EL MOMENTO DE HACER SU RESERVA, EN CASO DE ASISTIR CONCARritos 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.
14. 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
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

Bacallá a la crema de pernil ibéric 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 ibéric 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

Menu 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 sobrasada 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

Menu 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 brix 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'arrós 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