



Menús Grups 2008
CASANOVAS RESTAURANT

C/ Diputació, 78 - 80

08015 Barcelona

Telèfon: 93 423 65 08

Fax: 93 423 38 48

restaurant@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

MENÚ ESPECIAL

**PREU: 27 € PER PERSONA (IVA 7% NO INCLÓS)
(MÍNIM 17 PERSONES)**

**ENCENALLS DE FUET
PA I TOMÀQUET
OLIVES MEDITERRÀNIES
TERRONS DE FORMATGE HOLANDES SEC**

CREMA DE MARISC AMB BOUQUET DE LLAGOSTINS

POLLASTRE DE CORRAL AMB SUC DE ROSTIT I PRUNES AMB PINYONS

**ASSORTIMENT DE POSTRES
O
PASTÍS ANIVERSARI**

CELLER

**VI NEGRE SINERA D.O. CATALUNYA
AIGUA MINERAL**

MENÚ A

**PREU: 35,70 € PER PERSONA (IVA 7% NO INCLÓS)
(MÍNIM 15 PERSONES)**

ENTRANTS

PERNIL IBERIC AMB XAPATA

CROQUETES CASANOVAS

TERROSSOS DE PARMESÀ I MACADÀMIES

CARPACCIO DE LLOM IBÉRIC

PA I TOMÀQUET

SEGON PLAT

FINES FULLES DE VEDELLA ROSTIDA AMB VERDURETES

O

CONFIT D'ANEC AMB PRUNES, PINYONS I MINI TARONGETES QUNKUAT

POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES

O

PASTÍS D'ANIVERSARI

CELLER

ABADAL BLANC PLA DE BAGES

VI NEGRE AUSTUM RIBERA DUERO

AIGUA MINERAL

MENU B

**PREU: 38,90 € PER PERSONA (IVA 7% NO INCLÓS)
(MINIM 15 PERSONES)**

ENTRANTS

DEGUSTACIÓ DE PAPERDELLE AMB TÒFONA

PERNIL IBERIC AMB XAPATA

BROQUETA TÈBIA DE FORMATGE I XORIÇO IBÈRIC

DAUS DE BACALLÀ MARINATS A L'OLI VERGE

BOUQUET DE ALEMANA I BACÓ

COCA DE RECAPTE

SEGON PLAT

LLUÇ EN TÈMPORA AMB TOMÀQUET CONFITAT

O

ENTRECOT A L'OLI DE BRASA I PATATA AL CALIU

POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES

O

PASTÍS D'ANIVERSARI

VINS

ABADAL BLANC PLA DE BAGES
VI NEGRE AUSTUM RIBERA DUERO
AIGUA MINERAL

MENÚ C

**PREU: 45,40 € PER PERSONA (IVA 7% NO INCLÓS)
(MINIM 15 PERSONES)**

ENTRANTS

ESQUEIXADA DE BACALLÀ

CAMENBERG AL FORN AMB BASTONETS DE SESAM

COCA DE RECAPTE

PERNIL DE JABUGO AMB XAPATA DE PA AMB TOMÀQUET

LLOM IBÈRIC

BROQUETA TÈBIA DE FORMATGE I XORIÇO IBÈRIC

CULLERETA DEGUSTACIÓ DE FOIE AMB TARONJA CAMEL·LITZADA

SEGON PLAT

BACALLÀ AMB CONFITURA DE CODONY, ALLS TENDRES I CROSTA DE PA

O

FILET DE VEDELLA A LES FRUITES DEL BOSC I SALSÀ OPORTO

POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES

O

PASTÍS D'ANIVERSARI

CELLER

ABADAL BLANC PLA DE BAGES
VI NEGRE AUSTUM RIBERA DUERO
AIGUA MINERAL

MENÚ D

**PREU: 37,30 € PER PERSONA (IVA 7% NO INCLÓS)
(MÍNIM 15 PERSONES)**

SENSE APERITIU

PRIMER PLAT

CREMA DE LLAGOSTA AMB BOUQUET

O

CONSOMÉ IBERIC AMB JULIANA DE PERNIL

O

AMANIDA DE VIEIRES AMB LLOM DE TONYINA

SEGON PLAT

CONFIT D'ANEC AMB PINYONS, PRUNES I TARONGETES QUNKUAT

O

LLUÇ EN TEMPORA AMB TOMÀQUET CONFITAT

O

BACALLÀ A LA CATALANA AMB PANSES, PINYONS I BOLETS

POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES

O

PASTÍS D'ANIVERSARI

CELLER

ABADAL BLANC PLA DE BAGES
VI NEGRE AUSTUM RIBERA DUERO
AIGUA MINERAL

MENÚ E

ESPECIAL DE GALA

PREU: 55 € PER PERSONA (IVA 7% NO INCLÓS)
(MINIM 15 PERSONES)

COPA DE CAVA ROSÉ DE BENVINGUDA

ENTRANTS

PERNIL IBERIC AMB XAPATA

ENCENALLS DE PARMESÀ

CAMENBERG AL FORN AMB BASTONETS DE SESAM

CARPACCIO DE LLOM IBÈRIC

LLAGOSTINS ARREBOSSATS AMB TEMPURA

DAUS DE BACALLÀ AMB CONFITURA DE TOMÀQUET I XORIÇO

XIPS DE YUCA

SEGON PLAT

LLENGUADO A LES TRES TARONGES I AMETLLES

O

FILET DE VEDELLA AMB FRUITES DEL BOSC I FOIE

O

ESPATLLA DE CABRIT AL FORN AMB CEBETES "PLATILLO"

POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES

O

PASTÍS D'ANIVERSARI

PETITS FOURS

CELLER

ABADAL BLANC PLA DE BAGES

VI NEGRE AUSTUM RIBERA DEL DUERO

CAVA CASANOVAS BRUT NATURE (INCLÓS AMB EL PREU)

AIGUA MINERAL

MENÚ GASTRONÒMIC TURQUESA

PREU: 60 € PER PERSONA (IVA 7% NO INCLÒS)
(MINIM 15 PERSONES)

COPA DE CAVA ROSAT

ASSORTIMENT DE MINI TAPES EN LLOSSA

Carpaccio de llom ibèric
Rouleaux de cabra amb melmelada d'olives
Braves Casanovas
Daus de bacallà amb confitura de tomàquet i xoriço

1

DEGUSTACIÓ DE TERRINA DE FOIE
Q2

DEGUSTACIÓ D'ARRÒS DE LLAGOSTA
3

SUQUET DE PEIX I MARISC

POSTRE

MINI BUNYOLS DE XOCOLATA AMB GRANISSAT DE LLIMA I DAUS DE REGALÈCIA

CELLER

VI BLANC ABADAL BLANC PLA DE BAGES

VI NEGRE BASAGOITI RIOJA

CAVA XAMÒS BRUT NATURE

AIGÜES MINERALS

OPCIÓ F

BERENAR O SOPAR LUNCH

**PREU: 35 € PER PERSONA (IVA 7% INCLÓS)
(MINIM 15 PERSONES / MAXIM RECOMANAT 100)**

XAPATETES DE PERNIL IBÈRIC

COCA DE RECAPTE

CROQUETES DE SERRÀ

LLARDONS

DAUS DE TRUITA

DAUS DE SALMÓ AL OLI VERGE

CROISANT MALLORQUI

DAUS DE FORMATGE HOLANDES SEC

DEGUSTACIÓ DE RISSOTO DE TOFONA

DEGUSTACIO DE BOTIFARRA DE BOLETS I FOIE

VARIETAT DE FRUITES I FORMATGES

PASTÍS D'ANIVERSARI

CELLER

VI NEGRE AUSTUM RIBERA DUERO
CAVA CASANOVAS BRUT SELECCIO

REFRIGERIS I AIGÜES MINERALS

OPCIÓ G

Menú amb maridatge de vins
Preu 72€ per persona (iva no inclòs)

Champagne Barón Fuente

Xips de iuca
Coca de recapta
Langostinos tempura

Mas comptal Penedes Merlot rosat

Pernil ibéric
Llom ibéric

Vi dolç de moscatell La Marina de Enrique Mendoza

Foie mi cuit amb varietat de cruixents

Abadal Blanc

Arròs negre amb escamarlans

Basagoiti Rioja

Orada al forn amb oli verge i sal flor de sal

Aster Ribera Duero Tinta fina

Degustació de filet amb sal de boletus i aroma de fum

Vins Itaca

Formatges: Manxego camemberg i blau

Gin 20 especies

Xocolates i fruites

OBSERVACIONS

ES RECOMANA L'ENTRADA AL RESTAURANT DE LES 21 H A LES 21.30 H

L'HORARI DE TANCAMENT, PER RESPECTE ALS VEINS DE LA ZONA, ÉS LA 1:30 h DE LA MATINADA.

LA QUANTITAT DEFINITIVA DE COMENSALS ES PACTARÁ EL DIA ANTERIOR A L'ACTE,

SI EL N° DE COMENSALS ES INFERIOR A 15 PERSONES, SOL·LICITIN'S UN PRESSUPOST PERSONALITZAT QUE S'ADEQÜI A LES SEVES NECESSITATS.

CAFÉS I LICORS NO ESTAN INCLOSOS EN EL PREU.

OPCIONES:

CAVA, SEGONS CONSUM

COMBINATS, SEGONS CONSUM

SI EN QUALSEVOL DE LES OPCIONS ES INCLÓS POSTRE I TAMBÉ PASTÍS EL PASTÍS TINDRIA UN INCREMENT DE 5 €

Podem crear un menú per vegetarians