



**Menús Grups 2008**  
**CASANOVAS RESTAURANT**

C/ Diputació, 78 - 80

08015 Barcelona

Telèfon: 93 423 65 08

Fax: 93 423 38 48

[restaurant@casanovascatering.com](mailto:restaurant@casanovascatering.com)

[www.casanovascatering.com](http://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 TÉMPORA 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 SALSA 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 especíes

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 Nº 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