

● **CASANOVAS RESTAURANT**

Situado en la calle Diputació 80

y con acceso desde la tienda

de la calle Calabria 113

El restaurante Casanovas ofrece una cocina

tradicional catalana adaptada a las

tendencias gastronómicas del momento

● CASANOVAS RESTAURANT



CASANOVAS RESTAURANT

Servicio diario de menú y carta al mediodía, de

13:30 a 16:00 h

Noches y fines de semana,

reservas para grupos a partir de 15 personas

y con menu concertado

● CASANOVAS RESTAURANT

Espacios



Sala NOBLE

● CASANOVAS RESTAURANT

Espacios

Sala **NOBLE:**

Capacidad hasta 60 comensales sentados

Servicio de cóctel-lunch para 80 comensales de pie

Reuniones de empresa, proyecciones sentados en escuela,
catas de vinos, cenas temáticas...

Reuniones familiares y de amigos: bautizos, aniversarios,
bodas, celebraciones de pie...

● CASANOVAS RESTAURANT

Espacios



Sala LOUNGE



● CASANOVAS RESTAURANT

Espacios

Sala LOUNGE:

Capacidad hasta 30 comensales sentados

Servicio de cóctel-lunch 50 comensales de pie

Reuniones de empresa, catas de vinos, cenas temáticas, ...

Reuniones familiares y de amigos: bautizos, aniversarios,

bodas, celebraciones de pie...

● CASANOVAS RESTAURANT

Espacios



Sala DEGUSTACIÓ

● CASANOVAS RESTAURANT

Espacios

Sala **DEGUSTACIÓ:**

Capacidad hasta 25 comensales sentados

Servicio de cóctel-lunch para 40 comensales de pie

Reuniones de empresa, catas de vinos, cenas temáticas, ...

Reuniones familiares y de amigos: bautizos,

aniversarios, bodas, celebraciones de pie...

● CASANOVAS RESTAURANT

Espacios



Sala MESA de la COCINA



● CASANOVAS RESTAURANT

Espacios

Sala MESA de la COCINA:

Mesa de la cocina con capacidad para 12 comensales

Servicio de show cooking en directo desde la cocina

Reuniones privadas de empresa, catas de vinos, cenas

temáticas, talleres de cocina...

CASANOVAS RESTAURANT

CAPACIDAD GLOBAL PARA 120 PAX EN SEVICIOS DE COCKTAIL

SALAS PRIVADAS, CONFORTABLES Y CON SERVICIO EXCLUSIVO
EN EL CENTRO DE BARCELONA

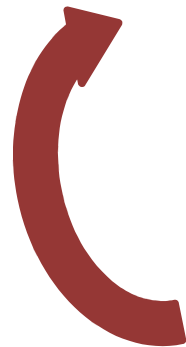
PÁRKING A 50 METROS Y BUENAS CONEXIONES CON EL TRANSPORTE PÚBLICO





Barcelona

desde 1924



**Estamos muy
cerca!**

CASANOVAS RESTAURANT
Menus grupos

MENÚ 1

PRECIO: 27 € POR PERSONA (MÍNIMO 10 PERSONAS)

Virutas de fuet con “pa i tomàquet”

Olivas mediterráneas

Terrones de queso holandés

Primer plato

Crema de marisco con bouquet de langostinos

Segundo plato

Pollo de corral con ciruelas, piñones y salsa del asado

Postres

Surtido de postres

ó

Pastel de aniversario

BODEGA

VINO TINTO SYNERA D.O. CATALUNYA

AIGUA MINERAL

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

● CASANOVAS RESTAURANT

Menus grupos

MENÚ A

PRECIO: 32 € POR PERSONA (MÍNIMO 10 PERSONAS)

Jamón ibérico

“Pa amb tomaquet”

Virutas de fuet con “pa i tomàquet”

Olivas mediterraneas

Terrones de queso holandés con macadamias

Anchoas de l’Escala

Croquetas artesanas

Camembert horneado con palitos de sésamo

*

“Mandonguilles amb sepia”

Postre

Surtido de postres o Tarta de Aniversario

BODEGA

VINO TINTO AUSTUM RIBERA DE DUERO

AIGUA MINERAL Y CERVEZAS

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

● CASANOVAS RESTAURANT

Menus grupos

MENÚ B

PRECIO: 36,00€ POR PERSONA (MÍNIMO 15 PERSONAS)

ENTRANTES

Jamón ibérico acompañado de “pa i tomàquet
Brocheta tibia de queso y chorizo ibérico
Dados de bacalao marinados en aceite virgen
Bouquet de alemana y bacon
Coca de recapta con anchoas de la Escala
”

Degustación de papardelle con trufa

SEGUNDOS

Merluza en tempura y tomate confitado
ó
Entrecot al aceite de brasa y patata asada

Surtido de postres

ó

Pastel de aniversario

BODEGA

TINTO BASAGOITI DO RIOJA

AGUA MINERAL

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

CASANOVAS RESTAURANT

Menus grupos

MENÚ C

PRECIO: 45,40€ POR PERSONA (MÍNIMO 15 PERSONAS)

ENTRANTES

Camembert al horno con bastoncitos de sésamo
Brocheta tibia de queso y chorizo ibérico
“Esqueixada” de bacalao
Anchoas de l’escala
Cuchara de foie con naranja caramelizada
Coca de recapta con anchoas de la Escala
Jamón ibérico y carpaccio de lomo ibérico acompañado de “pa i tomàquet”

SEGUNDOS

Bacalao con confitura de membrillo, ajos tiernos y crosta de pan
ó
Filete de ternera con frutos del bosque y salsa de Oporto

Surtido de postres

ó

Pastel de aniversario

BODEGA

BLANCO PANSA BLANCA

TINTO AUSTUM DO RIBERA DEL DUERO

AGUA MINERAL

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

● CASANOVAS RESTAURANT

Menus grupos

MENÚ D

PRECIO: 37,30€ POR PERSONA (MÍNIMO 15 PERSONAS)

PRIMEROS PLATOS

Crema de langosta con bouquet

Ó

Consomé ibérico con juliana de ibérico

Ó

Ensalada de queso de cabra con nuezes y miel

SEGUNDOS PLATOS

Confit de pato con ciruelas, piñones y qunkuat

ó

Merluza en tempura y tomate confitado

Ó

Bacalao a la catalana con pansas y piñones

Surtido de postres

ó

Pastel de aniversario

BODEGA

TINTO BASAGOITI

AGUA MINERAL

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

● CASANOVAS RESTAURANT

Menus grupos

MENÚ E

PRECIO: 55€ POR PERSONA (MÍNIMO 15 PERSONAS)

COPA DE CAVA ROSE DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Chips de yuca

Camembert al horno con bastoncitos de sésamo

Dados de bacalao con confitura de tomate

Rocas de Parma

Langostinos en tempura

Jamón ibérico y carpaccio de lomo ibérico acompañado de “pa i tomàquet”

Degustación de arroz de trufa

SEGUNDOS

Lenguado a las tres naranjas y almendras

ó

Filete de ternera con frutos del bosque y foie

Ó

Espalda de cabrito al forn con cebollitas

Surtido de postres

ó

Pastel de aniversario

BODEGA

BLANCO GESSAMI DE GRAMONA

TINTO BASAGOITI RIOJA

CAVA CASANOVAS BRUT NATURE

AGUA MINERAL

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

CASANOVAS RESTAURANT

Menus grupos

MENÚ GASTRONOMICO

PRECIO: 62 € POR PERSONA (MÍNIMO 15 PERSONAS)

COPA DE CAVA ROSE DE BIENVENIDA

Surtido de mini tapas en loza

Bravas Casanovas

Rouleaux de cabra con mermelada de olivas

Dados de bacalao con confitura de tomate

Jamón ibérico y carpaccio de lomo ibérico acompañado de “pa i tomàquet”

Degustación de terrina de foie

Degustación de arroz de langosta

Degustación de pierna de cabrito cocción lenta

Buñuelos de chocolate con granizado de lima y dados de regaliz

BODEGA

BLANCO PANSA BLANCA

TINTO BASAGOITI DO RIOJA

CAVA CASANOVAS BRUT NATURE

AGUA MINERAL

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

● CASANOVAS RESTAURANT

Menus grupos

CÓCTEL

PRECIO: 32€ POR PERSONA (MÍNIMO 15 PERSONAS MAXIMO 100 PERSONAS)

Es un cóctel reforzado que puede substituir una Comida, merienda o cena. Se realiza de pie, permitiendo así a los invitados moverse libremente por el espacio.

Chicharrones artesanos
Dados de queso holandés
Jamón ibérico con "pa i tomàquet"
Coca de recapta con anchoas de la Escala
Dados de tortilla de patata con cherry
Dados de salmón maridados con aceite virgen
Mini croissant mallorquín
Croquetas Casanovas
Degustación de butifarra de setas i foie

Surtido de quesos y frutas
Pastel de aniversario o Surtido de chocolates

BODEGA

TINTO AUSTUM DO RIBERA DEL DUERO
CAVA CASANOVAS BRUT NATURE
AGUA MINERAL Y REFRESCOS

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

● CASANOVAS RESTAURANT

Menus grupos

CÓCTEL REFORZADO

PRECIO: 35€ POR PERSONA (MÍNIMO 15 PERSONAS MAXIMO 100 PERSONAS)

Es un cóctel reforzado que puede substituir una Comida, merienda o cena. Se realiza de pie, permitiendo así a los invitados moverse libremente por el espacio.

Chicharrones artesanos
Dados de queso holandés
Jamón ibérico con "pa i tomàquet"
Coca de recapta con anchoas de la Escala
Dados de tortilla de patata con cherry
Dados de salmón maridados con aceite virgen
Mini bikini de sobrasada y brie
Croquetas Casanovas
Degustación de butifarra de setas i foie
Degustación de rissoto de trufa hecho al momento

Surtido de quesos y frutas
Pastel de aniversario o Surtido de chocolates

BODEGA

TINTO AUSTUM DO RIBERA DEL DUERO
CAVA CASANOVAS BRUT NATURE
AGUA MINERAL Y REFRESCOS

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

CASANOVAS RESTAURANT

Menus grupos

CÓCTEL REFORZADO CON ESTACIONES

PRECIO: 38€ POR PERSONA (MÍNIMO 15 PERSONAS MAXIMO 100 PERSONAS)

Es un cóctel reforzado que puede substituir una Comida, merienda o cena. Se realiza de pie, permitiendo así a los invitados moverse libremente por el espacio.

Macadamias con rocas de Parma
Jamón y lomo ibérico con “pa i tomàquet”
Coca de recapta con anchoas de la Escala
Dados de tortilla de patata con cherry
Dados de salmón maridados con aceite virgen
Mini bikini de sobrasada y brie
Vol au vent de foie con mermelada de frutos del bosque
Croquetas Casanovas
Degustación de butifarra de setas i foie
Estación de risotto de trufa hecho al momento
Estación de filetón de ternera con maridaje de sales y mostazas

Surtido de quesos y frutas
Pastel de aniversario o Surtido de chocolates

BODEGA

TINTO AUSTUM DO RIBERA DEL DUERO
CAVA CASANOVAS BRUT NATURE
AGUA MINERAL Y REFRESCOS

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

● CASANOVAS RESTAURANT

Menus grupos

MENU CON MARIDAJE DE VINOS

PRECIO: 72 € POR PERSONA (MÍNIMO 15 PERSONAS)

CHAMPAGNE MOET CHANDON ROSE

Chips de yuca

Coca de Recapta con anchoas de la Escala

Langostinos en tempura

Jamón ibérico y carpaccio de lomo ibérico

VINO DULCE LA MARINA DE ENRIQUE MENDOZA - MOSCATELL

Foie mi cuit con variedad de crujientes

BLANCO PANSA BLANCA ALELLA

Arroz negro con cigalas

BLANCO VERDEJO JOSE PARIENTE

Dorada al horno con aceite virgen y flor de sal

TINTO ASTER TINTA FINA DO RIBERA DEL DUERO

Degustación de filete de ternera con sal de boletus y aroma de humo

OPORTO

Surtido de quesos: Manchego, Camembert y Azul

GIN TONIC HENDRICK

Surtido de chocolates y frutas

La sala será exclusiva para el grupo por lo que se facturará el nº concretado 24 horas anterior al evento

7% IVA NO INCLUIDO

CASANOVAS RESTAURANT

Observaciones

**SE RECOMIENDA LA ENTRADA AL RESTAURANTE ENTRE LAS 21 Y 21.30 h
EL HORARIO DE CIERRE, POR RESPETO A LOS VECINOS DE LA ZONA,
ES LA 1.00 h DE LA MADRUGADA**

**EL NÚMERO DE COMENSALES SE CERRARÁ 24h ANTES DEL SERVICIO
SI EL NUMERO DE COMENSALES ES INFERIOR A 15 PAX, SOLICÍTENOS UN
PRESUPUESTO PERSONALIZADO**

**REFRESCO, CAFÉS Y LICORES NO ESTÁN INCLUIDOS EN EL PRECIO
LA MESA DE LA COCINA DISPONE DE MENUS ESPECÍFICOS, SI DESEA RESERVAR
LA MESA DE LA COCINA CON CUALQUIER DE LOS ANTERIORES MENUS, ÉSTOS
TENDRÁN UN INCREMENTO DEL 15%**