



c/ DiputacióN, 80 (restaurante)

c/ Calàbria, 113 (TIENDA)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

[catering@casnovascatering.com](mailto:catering@casnovascatering.com)

[www.casnovascatering.com](http://www.casnovascatering.com)

# CASANOVAS RESTAURANTE

## Menús para grupos 2018

**Salas privadas y equipo de cocina- sala  
Específico para tu reserva!**

Cocina abierta todos los mediodías de la semana  
Tardes y noches abrimos sólo para grupos a partir de 15  
pax.

Para grupos de 10 o menos comensales,  
consultar propuesta personalizada o menús específicos.  
Las reservas se cerraran 24h antes de la cena, en caso de  
no completar la reserva hecha, se facturará por el mínimo  
de 15 comensales.

# CÓCTEL – MERIENDA CASUAL

## Celebraciones formato de pie

*EN LA SALA PRIVADA DE SU EVENTO  
HABRÁN SILLAS POR SI SE QUIERE  
SENTARSE ALGÚN INVITADO*

*Ven a celebrar sus eventos especiales:  
cumpleaños, bautizo, boda, enlaces y  
reuniones de amigos, con servicio de cóctel de  
pie en un espacio exclusivo para vosotros.  
Salas con capacidad desde 25 hasta 110  
comensales*

- ❖ *Terrosos de Holandes y macadamias*
- ❖ *Crujientes de verduritas*
- ❖ *Jamón Serrano con pan y tomate*
- ❖ *Taquitos de tortilla de patata con tomate cherry*
- ❖ *Mini bikini de sobrasada y Brie*
- ❖ *Bandejas de embutidos artesanos de elaboración propia*
- ❖ *con pan y tomate*
- ❖ *Croquetas de jamón*
- ❖ *Chux de buñuelos con lágrimas de miel*
  
- ❖ *Tarta Sacher*

*Barra abierta con: Refrigerios, cerveza, Agua mineral  
Vino blanco y negro y cava*

***Precio por persona 29 €***

*10% IVA incluido*

***Mínimo 20/25 pax***

*\*Opción tarta de cumpleaños*

*El precio incluye un café y una infusión*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)*

# MENÚ CASUAL

*Sentados o de pie. Ideal para encuentros de amigos o celebraciones informales*

*Tapas:*

- ❖ *Virutas de jamón con pan i tomate*
- ❖ *Bravas casanovas*
- ❖ *Virutas de fuet*
- ❖ *Tortilla de patatas*
- ❖ *Camembert horneado con palitos de sésamo*
- ❖ *Crujiente de langostino y vegetales con salsa thai*
- ❖ *Cazuelita de albóndigas con sepia*
- ❖ *Coca de verduras asadas con anchoa*
- ❖ *Croquetas casanovas de serrano y pollo de corral*
  
- ❖ *Brocheta de frutas o tarta sacher*

*Barra de vino tinto o blanco selección de nuestro sumiller*

*Cerveza, refrescos y agua mineral*

***Precio por persona 29,80 €***

***Grupo mínimo 20 pax***

*El precio incluye un café y una infusión*

*El precio incluye IVA*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)*



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# CÓCTEL BÁSICO

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Nueces de macadamia*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Coca de escalibada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con cherry*
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*
  
- ❖ *Surtido de quesos y frutas*
- ❖ *Surtido de chocolates en diferentes formas y texturas*

*Barra abierta con:  
Refrigerios, Cervezas AGUA  
Vino blanco y negro Y CAVA*

***Precio por persona € 34,50***  
*10% IVA incluido*

***Mínimo 20/25 pax***

*\* Opción tarta de cumpleaños*

*El precio incluye un café y una infusión*

# CÓCTEL REFORZADO

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Nueces de macadamia*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Montadito de jamón Ibérico*
- ❖ *Coca de escalibada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con cherry*
  
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*
- ❖ *Degustación de rissoto de trufa hecho al momento*
  
- ❖ *Surtido de quesos y frutas*
- ❖ *Surtido de chocolates en diferentes formas y texturas*

*Barra abierta con:  
Refrigerios, Cervezas AGUA  
Vino blanco y negro Y CAVA*

***Precio por persona € 37,50***

***10% IVA incluido - Mínimo 20/25 pax***

*El precio incluye un café y una infusión*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)*

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# CÓCTEL CON ESTACIONES

## **FRÍOS**

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Nueces de macadamia*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón y lomo ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Coca de escalibada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con cherry*

## **CALIENTES**

- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*

## **ESTACIONES**

- ❖ *Estación de risotto de trufa hecho al momento*
- ❖ *Estación de solomillo de ternera con maridaje de sales y mostazas*

## **POSTRES**

- ❖ *Surtido de quesos y frutas*
- ❖ *Surtido de chocolates en diferentes formas y texturas*

## **Barra abierta con:**

- ❖ *Refrigerios, Cervezas, agua*
- ❖ *Vino blanco y negro y cava*

**Precio por persona € 43**

*10% IVA incluido*

**Mínimo 20/25 pax**

*\*Opción tarta de cumpleaños*

*El precio incluye un café y una infusión*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)*

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

## ***OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES***

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ *Horario cierre noche 00:30h (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales. Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.*
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# CELEBRACIONES

## FORMATO SENTADOS

### *SALA PRIVADA PARA VUESTRO EVENTOS*

*Venid a celebrar vuestros eventos especiales:  
aniversarios, bautizos, bodas, enlaces y  
reuniones de amigos, con el servicio de menú,  
sentados en un espacio exclusivo para vosotros.  
Salas con capacidades des de 25 hasta 110  
comensales.*

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# MENÚ BÁSICO

## **APERITIVOS**

*Virutas de fuet artesano con pan y tomate*

*Aceitunas mediterráneas*

*Terrones de queso holandés*

## **PRIMERO**

*Crema de marisco con bouquet de langostinos*

## **SEGUNDO**

*Pollo de corral con ciruelas, pasas, piñones y jugo de asado*

## **POSTRES**

*Tarta sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

*Vino tinto selección de nuestro sumiller*

*Agua mineral, refrescos y cervezas*

**Precio por persona 33 €**

*10% IVA incluido \_ Grupo mínimo 15 pax*

*El precio incluye un café y una infusión*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)*

# MENÚ A

## **ENTRANTES**

*Aceitunas Mediterráneas*

*Virutas de jamón ibérico y “fuet” artesano con pan y tomate*

*Terrones de queso holandés con nueces de Macadamia*

*Anchoas de la escala*

*Croquetas artesanas*

*Camembert horneado con palitos de sésamo*

## **PLATO PRINCIPAL**

*Albóndigas con sepia*

*O*

*Redondo de ternera con setas y salsa de asado*

## **POSTRES**

*Tarta sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

*Vino tinto selección de nuestro sumiller*

*Agua mineral, refrescos y cervezas*

**Precio por persona 36 €**

*10% IVA incluido - Grupo mínimo 15 pax*

*El precio incluye un café y una infusión*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)*

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.



# MENÚ B

## **ENTRANTES**

*Jamón ibérico con pan y tomate*  
*Bull blanco artesano con coca de pan con tomate*  
*Dados de salmón marinados en aceite virgen*  
*Coca de verduras asadas con anchoas de la escala*  
*Croquetas de jamón y pollo artesanas*  
*Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel*  
*Degustación de papardelle con trufa*

## **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

*Bacalao a la llauna*  
*O*  
*Entrecot al aceite de brasas y parmentier trufado*

## **POSTRES**

*Pastel Sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

*Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller*  
*Agua mineral, refrescos y cervezas*

**Precio por persona 39,80 €**

*10% IVA incluido - Grupo mínimo 15 pax*

*El precio incluye un café y una infusión*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)*

# MENÚ C

## **ENTRANTES**

*Jamón y lomo ibérico con pan y tomate*  
*Camembert horneado con palitos de sésamo*  
*Farcelletde langostino con salsa thai*  
*Tostaditas de foie con mermelada de naranja amarga*  
*Dados de salmón aceite virgen*  
*Torta de recauda con anchoas de la Escala*  
*Buñuelos de bacalao con miel*

## **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

*Bacalao con confitura de membrillo, ajos tiernos, corteza de pan y parmentier de calabaza*  
*O*  
*Filete de ternera con frutos del bosque y reducción de Oporto i parmentier trufada*

## **POSTRES**

*Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

*Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller*  
*Agua mineral, refrescos y cervezas*

**Precio por persona 46 €**

*10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax*

*El precio incluye un café y una infusión*

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# MENÚ D

## **PRIMEROS A ELEGIR**

*Crema de langosta con su bouquet*

*Caldo de ibérico (invierno) / Salmorejo (verano) con virutas de jamón*

*Ensalada de queso de cabra, nueces y vinagreta de miel*

## **SEGUNDOS A ESCOGER**

*Confit de pato con ciruelas, pasas, piñones y Qun-Kuat*

*Merluza en tempura y tomate confitado*

*Bacalao a la catalana con pasas y piñones*

## **POSTRE**

*Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

*Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller*

*Agua mineral, refrescos y cervezas*

***Precio por persona 39,80€***

*10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax*

*El precio incluye un café y una infusión*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)*



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# MENÚ E

*Bienvenida con cava Rosé*

## **ENTRANTES**

*Chips de yuca Y Tarrons de Parma*

*Dados de bacalao con confitura de tomate*

*Camembert horneado con palitos de sésamo*

*Jamón y lomo ibérico con pan y tomate*

*Langostinos en tempura*

*Degustación de arroz de trufa*

## **SEGUNDOS A ESCOGER**

*Lenguado a las tres naranjas y almendras*

*Filete de ternera con frutos del bosque y foie*

*Paletilla de cabrito al horno con cebollitas*

## **POSTRES**

*Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

*Vino blanco, negro Y CAVA selección de nuestro  
sumiller*

*Agua mineral, refrescos y cervezas*



**Preu per persona 59 €**

*10% IVA incluído - Grupo mínimo 10 pax*

*El precio incluye un café y una infusión*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de  
combinados)*

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

## ***OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES***

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ *Horario cierre noche 00:30h (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales. Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.*
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena o comida.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.



# MENÚ GASTRONÓMICO 1

*Copa de Bienvenida de Cava Rose*

## **SURTIDO DE TAPAS:**

- *Bravas Casanovas*
- *Rouleaux de cabra con mermelada de aceitunas*
- *Dados de bacalao con confitura de tomate*
- *Jamón y lomo ibérico con pan y tomate*

## **DEGUSTACIONES**

- *Degustación de terrina de foie*
- *Degustación de arroz de langosta*
- *Degustación de pierna de cabrito a cocción lenta*

## **POSTRES**

*Sambódromo de frutas con buñuelos de chocolate*

## **BODEGA**

*Vino blanco, tinto y cava selección de nuestro sumiller*



***Precio por persona 65 €***

***10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax***

***El precio incluye un café y una infusión***

***Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)***

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# MENÚ GASTRONÓMICO 2

*Copa de Bienvenida de Cava Rose*

## **PARA PICAR Y COMPARTIR:**

*Chips de verduras*

*Terrones de parma*

*Macadamias con flor de sal*

*Pan tostado con jamón ibérico*

*Camembert horneado con palitos de pan*

*Buñuelos de bacalao con miel*

## **ENTRANTES DEGUSTACIÓN:**

*Degustación de hojas de manzana, foie y jamón con gotas de aceite de cítricos terrina de foie*

*O*

*Degustación de verduras a la brasa con calamares y aceite de brasa*

## **PLATO PRINCIPAL**

*Carrpaccio de lomo durock a la salsa de naranja y parmentier de patata*

*O*

*Bacalao con guisantes (tipo a la lata) y parmentier de patata*

## **POSTRES**

*Tarta sacher con coulis de frutos rojos*

*O*

*Ensalada de frutas*

## **BODEGA**

*Vino blanco, tinto y cava selección de nuestro sumiller*

*Agua mineral, refrescos y cervezas*



**Precio por persona 43 €**

*10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax*

*El precio no incluye refrescos para posible aperitivo antes de sentarse a la mesa, cafés y/o licores*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)*

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# MENÚ CON MARIDAJE DE VINOS Y CHAMPAGNE

## ***Champagne Moët Chandon Rosé***

*Chips de yuca*

*Torta de recauda con Anchoas de la Escala*

*Jamón y lomo ibérico con pan y tomate*

*Langostinos en tempura*

## ***Moscatel La Marina - Enrique Mendoza***

*Foie medio cocido con variedad de crujientes*

## ***Blanco Pansa Blanca - DO Alella***

*Arroz negro con cigalas*

## ***Blanco Jose Pariente Verdejo - DO Rueda***

*Dorada al horno con aceite virgen y flor de sal*

## ***Negro Aster Tinta Fina - DO Ribera del Duero***

*Filete de ternera con sal de boletus y aroma de brasas*

## ***Oporto***

*Surtido de quesos: Manchego, Camembert y Azul*

## ***Gin Tonic de Hendricks***

*Surtido de chocolates y frutas*



***Precio por persona 64,50 €***

*10% IVA incluido- Grupo mínimo 10 pax*

*El precio incluye un café y una infusión*

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)*

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

## ***OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES***

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ *Horario cierre noche 00:30h (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales. Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.*
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena o comida.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.



# **BARRA LIBRE DE COMBINADOS**

**Duración: 1 H desde el final de la comida  
(Medianoche hasta las 1H aprox.)**

**❖ Combinados básicos: 12 € / pax**

**❖ Combinados premium: 14 € / pax**

**Aplicable a cualquier menú del catálogo**

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.