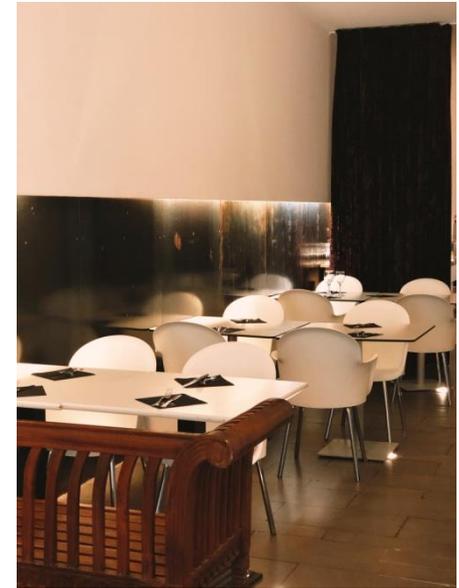




c/ Diputació, 78 (restaurante)  
c/ Calàbria, 113 (TIENDA)  
08015 Barcelona  
+34 93 423 65 08 / Ext. Restaurante  
[catering@casanovascatering.com](mailto:catering@casanovascatering.com)  
[www.casanovascatering.com](http://www.casanovascatering.com)



# MENÚ NOCHEBUENA



## MENÚ DE ADULTO

### PARA PICAR

*Nueces de macadamia con flor de Sal Terrones de pa.*

*Crujientes de verduras del Maresme*

*Jamón ibérico sobre tostada de pan con tomate*

*Mini tostada de escalibada y anchova de la Escala*

*Croquetas de jamón ibérico y pollo*

*Crujientes de langostino con salsa thai*

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Bacalao a la Vizcaína, en la lata o la catalana*

*Zarzuela de pescado Casanovas*

*Fricandó de ternera con setas y arroz Pilaf*

*Pollo de granja con ciruelas y piñones*

*Confit de pato con ciruelas y piñones*

### POSTRE

*Dulces navideños*

*\* Incluye un café o infusión*

*Bebidas: agua, refrescos, cervezas, vinos Luis Cañas y*

*Tous Baró, cava Pere Bernada*

Precio por persona: 52 €

(Barra libre a partir de las 00:00 12 € por persona y hora)

## MENÚ DE NIÑOS

### PRIMERO A ELEGIR

*Caldo de Navidad*

*Canelones gratinados*

*Macarrones a la bolognesa*

### SEGUNDO A ELEGIR

*Escalope con patatas*

*super- hamburguesa*

*Pollo rebozado con chips*

### POSTRE

*Dulces Navideños*

### BEBIDAS

*Refrescos y Aguas Minerales*

Precio por persona: 25 €

# MENÚ DÍA DE NAVIDAD

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

*Langostinos al Cava*

*Berberechos Premium*

*Tosta de escalivada y anchoa*

*Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel*

*Virutas de ibérico gijuelo con torta de pan y tomate*

*Foie mi cuit con tostaditas mermelada de cítrico y garrapiñado*

*Caldo de navidad*

*Cocido de producto artesano*

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Pollo de granja con ciruelas y piñones*

*Solomillo de ternera con salsa de frutos rojos*

*Rape con trompetas y jugo asado*

## POSTRE

*Tabla de dulces navideños*

## BODEGA

*Cava brut nature Pedro Bernada*

*Vino tinto Tous Baró*

*Vino blanco Tous Baró*

*+ Cafés y licores*

*66 € per persona IVA* 66€ POR PERSONA  
IVA incluido

## MENÚ DE NIÑOS

### PRIMERO A ELEGIR

*Caldo de Galets y pelotitas*

*Canelones gratinados*

*Macarrones a la bolognesa*

### SEGUNDO A ELEGIR

*Escalope con patatas naturales*

*Super- hamburguesa orgánica con  
patatas naturales*

*Pollo rebozado con chips*

### POSTRE

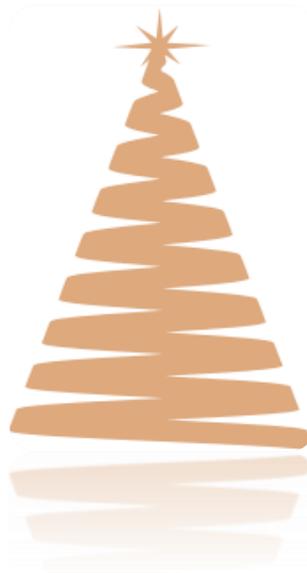
*Dulces Navideños*

### BEBIDAS

*Aguas Minerales y refrescos*

PRECIO POR NIÑO: 28 €

IVA incluido



# MENÚ DE SAN ESTEBAN

*Vino tinto Tous Baró y Vino blanco Tous Baró*

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

*Foie mi cuit con tostaditas mermelada de cítrico y garrapiñado*

*Tostada de escalivada y anchoa*

*Virutas de ibérico gijuelo con torta de pan y tomate*

*Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel*

\*

*Canelones de san esteban*

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Pollo de granja con ciruelas y piñones*

*Solomillo de ternera con salsa de frutos rojos*

*Bacalao a la vizcaína*

## POSTRE

*Tabla de dulces*

## BODEGA

*Cava brut nature pere Bernada*

*+ Cafés y licores*

59 € por persona  
iva incluido



## MENÚ DE NIÑOS

### ENTRANTES

*Aceitunas mediterráneas*

*Chips*

*Virutas de látigo*

### PRIMERO A ESCOGER

*Canelones de san esteve*

*Caldo con pasta*

### SEGUNDO PLATO

*Filete de ternera con patatas de nuestro huerto*

### POSTRE A ELEGIR

*tarta sacher*

*Tabla de dulces de san esteve*

Precio por niño con aguas minerales o  
refresco 35 €

# MENÚ DE REYES

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

*Nueces de macadamia con flor de Sal*

*Terrones de parma*

*Mini tostada de escalibada y anchoa del'Escala con  
aceite de ajo y perejil*

*Crujientes de verduras del Maresme*

*Jamón ibérico sobre tostada de pan con tomate*

*Croquetas de jamón ibérico y pollo*

*Crujientes de langostino con salsa thai*

*Buñuelos de bacalao con lagrimas de miel*

*Degustación de Caldo de Caldos*

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Bacalao a escoger entre la lata, Biscan o Catalana*

*Fricandó de ternera de lenta cocción con setas y arroz Pilaf*

*Albóndigas con sepia*

*Entrecot a la brasa con parmentier de patata trufada*

*Confit de pato con ciruelas y piñones*

## POSTRE

*Roscón de Reyes*

*\* Incluye un café o infusión*

*BEBIDAS: Agua, refrescos, cervezas, Vinos Tous Baró negro  
y Tous Barón Blanco, Cava Pere Bernada para el postre*

PRECIO POR PERSONA: 52 €

## MENÚ DE NIÑOS

### PRIMERO A ELEGIR

*Caldo de Reyes*

*Canelones gratinados*

*Macarrones a la bolognesa*

### SEGÚN A ESCOGER

*Escalope con patatas naturales*

*Super- hamburguesa orgánica  
con patatas naturales*

*Pollo rebozado con chips*

### POSTRE

*dulces Navideños*

### BEBIDAS

*Refrescos y Aguas Minerales*

PRECIO POR NIÑO: 25 €



## ***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 24horas 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 del 10%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**