



c/ Diputació, 78 (restaurant)

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

CASANOVAS RESTAURANT

Menús per a grups 2019/20

Sales privades i equip de cuina- sala
Específic perla teva reserva!

Cuina oberta tots els migdies de la setmana
Tardes i nits obrim només per a grups a partir de 15 pax.
Per a grups de 10 o menys comensals,
consultar proposta personalitzada o menús específics.
Les reserves es tanquessin 24h abans del sopar, en cas de
no completar la reserva feta, es facturarà pel mínim de 15
comensals.

CÒCTEL - BERENAR CASUAL

Celebracions a peu dret

A LA SALA PRIVADA DE LA SEVA ESDEVENIMENT HI HAURÀ CADIRES PER SI ES VOL SEURE ALGUN CONVIDAT

Vine a celebrar els seus esdeveniments especials: aniversaris, bateig, casament, enllaços i reunions d'amics, amb servei de còctel de peu en un espai exclusiu per a vosaltres.

Sales amb capacitat des de 25 fins a 110 comensals



- ❖ *Terrosos de Parma i macadàmies*
- ❖ *Cruixents de verduretes del maresme*
- ❖ *Pernil Serrano amb pa i tomàquet*
- ❖ *Dauets de truita de patata amb tomàquet cherry*
- ❖ *Mini biquini de sobrassada i Brie*
- ❖ *Safates d'embotits artesans d'elaboració propia amb pa i tomàquet*
- ❖ *Croquetes de pernil*
- ❖ *Choux de bunyols amb llàgrimes de mel*

- ❖ *Pastís Sacher o broquetes de fruita*

Barra oberta amb: Refregits, cerveses, Aigua mineral

Vi blanc i negre i cava

Preu per persona 29 €

10% IVA inclòs

Mínim 20/25 pax

*Opció pastís d'aniversari

El preu inclou un cafè o infusió

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

MENÚ CASUAL

Asseguts o de peu. Ideal per trobades d'amics o celebracions informals

Tapas:

- ❖ *Encenalls de pernil amb pa i tomàquet*
- ❖ *Braves casanovas*
- ❖ *Encenalls de fuet*
- ❖ *Truita de patates*
- ❖ *Camembert fornejat amb palets de sèsam*
- ❖ *Cruixent de llagostí i vegetals amb salsa thai*
- ❖ *Cassoleta de mandonguilles amb sípia*
- ❖ *Coca de verdures rostides amb anxova*
- ❖ *Croquetes casanovas de serrà i pollastre de corral*

- ❖ *Broqueta de fruites o pastís sacher*

Barra de vi negre o blanc selecció del nostre sumiller

Cervesa, refrescs i aigua mineral

Preu per persona 30,80 €

Grup mínim 20 pax

El preu inclou un café i una infusió

El precio inclou IVA

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)



La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

CÒCTEL BASIC

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadàmia*
- ❖ *Llardons casolans*
- ❖ *Pernil ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Daus de salmó maridats amb oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*
- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini biquini de brie i sobrassada*

- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Pastís Sacher*

Barra oberta amb:

Refrigerits, Cerveses AIGUA

Vi blanc i negre i CAVA

Preu per persona € 34,50

10% IVA inclòs

Mínimo 20/25 pax

* Opción tarta de cumpleaños

El precio incluye un café y una infusión

CÒCTEL REFORÇAT

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadàmia*
- ❖ *Llardons casolans*
- ❖ *Montadito de pernil ibèric*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Daus de salmó maridats amb oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*
- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini biquini de brie i sobrassada*
- ❖ *Degustació de risotto de tòfona fet al moment*

- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Pastís Sacher*

Barra oberta amb:

Refrigerats, Cerveses AIGUA

Vi blanc i negre i CAVA

Preu per persona € 37,50

10% IVA inclòs - Mínim 20/25 pax

El precio inclou un cafè i una infusió

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

CÒCTEL AMB ESTACIONS

FREDS

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadàmia*
- ❖ *Llardons casolans*
- ❖ *Pernil i llom ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Daus de salmó maridats amb oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*

CALENTS

- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini bikini de brie i sobressada*

ESTACIONS

- ❖ *Estació de rissoto de tòfona fet al momento*
- ❖ *Estació de filetó (solomillo) de vedella amb maridatge de sals i mostasses*

POSTRES

- ❖ *Assortiment de formatge i fruites*
- ❖ *Pastís Sacher*

Barra oberta amb:

- ❖ *Refrigerats, Cerveses, aigua*
- ❖ *Vi blanc i negre i cava*



Preu per persona € 43

10% IVA inclòs

Mínim 20/25 pax

El preu inclou un cafè i una infusió

Horari de tancament 00:30h

(opció extensió amb barra de combinats)

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

OBSERVACIONS MOLT IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir no es descomptarà del preu.**
- ✓ En els formats de menú asseguts, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius anteriors a seure a taula.**
- ✓ *Horari tancament nit 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals. Horari de tancament mig dia 17:30 (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals.*
- ✓ La sala serà exclusiva per al grup amb personal de cuina i sala exclusiu pel grup, de manera que es **facturarà el nombre confirmat de comensals a les 24h abans del servei**, si el dia de l'esdeveniment fossin menys, es facturarà igualment el nombre de menús pactat 24 hores abans. Si que són possibles els increments de persones fins i tot el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició projector i reproductor de música que Casanovas posa a disposició als nostres clients, però és important portar els cables i formats adequats del portàtil o pen drive, es recomana venir amb antelació per a proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles fallades de reproducció.** També és possible que el client porti l'equip de reproducció i pantalla, si el client ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reserva del 10% i bloqueig de sala i el mateix dia abans de començar l'esdeveniment es liquidarà el restant**, quedant pendent dels possibles licors, cafès i combinats que es podran liquidar un cop acabin el sopar.
- ✓ **El cobrament es realitzarà amb un sol interlocutor del total de la factura**, i no és possible el cobrament d'un en un dels comensals.

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

Celebracions format sentats

SALA PRIVADA PEL VOSTRE ESDEVENIMENT

Veniu a celebrar els vostres esdeveniments especials: aniversaris, batejos, casaments, enllaços i reunions d'amics, amb el servei de menú, asseguts en un espai exclusiu per a vosaltres. Sales amb capacitats des de 25 fins a a 110 comensals.



La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

MENÚ A

ENTRANTS

Olives Mediterrànies

Encenalls de pernil ibèric i "fuet" artesà amb pa i tomàquet

Terrons de formatge Parma i escalivada amb nous de Macadàmia

Anxoves de l'escala croquetes artesanes

Camembert fornejat amb palets de sèsam

PLAT PRINCIPAL

Pollastre de corral amb prunes, panses, pinyons i suc de rostit

0

Rodó de vedella amb bolets i salsa de rostit

Opció bacallà a la llauna (+3,00€)

POSTRES

Pastís sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

*Vi blanc i negre selecció del nostre sommelier
aigua mineral*

-

Preu per persona 36 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 15 pax

El preu inclou un cafè i una infusió
Horario cierre 00:30h
(opció extensió amb barra de combinats)

MENÚ B

ENTRANTS

Pernil ibèric amb pa i tomàquet

Bull blanc artesà amb coca de pa amb tomàquet

Daus de salmó marinats en oli verge

Coca de verdures rostides amb anxoves de l'escala

Croquetes de pernil i pollastre artesanes

Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

Degustació de papardelle amb tòfona

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà a la llauna

0

Entrecot a l'oli de brases i parmentier trufat

POSTRES

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

*Vi blanc i negre selecció del nostre sommelier
aigua mineral*

-

Preu per persona 39,80 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 15 pax

El preu inclou un cafè i una infusió

Horari tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

MENÚ C

ENTRANTS

Pernil i llom ibèric amb pa i tomàquet
Camembert fornejat amb palets de sèsam
Farcelletde llagostí amb salsa thai
Torrades de foie amb mermelada de taronja amarga
Daus de salmó oli verge
Coca de recapta amb anxoves de l'Escala
Bunyols de bacallà amb mel



PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà amb confitura de codony, alls tendres,
escorça de pa i parmentier de carbassa

o

Filet de vedella amb fruits del bosc i reducció de Porto
i parmentier trufada

POSTRES

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

Vi blanc i negre selecció del nostre sommelier
aigua mineral

Preu per persona 46 €

10% IVA inclòs - Grupo mínim 10 pax

El preu inclou un cafè i una infusió

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

MENÚ ENTRANTS A LA NOSTRA BARRA GASTRONOMICA

MÉS SOPAR o DINAR – ASSEGUTS A LA SALA PRIVADA

ENTRANTS

Xips vegetals

Terrons de Parma amb Macadamia

Croquetes edició 2020

Pernil ibèric amb torrades de pa i tomàquet

Les nostres braves

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Peix fresc sobre llit d'arròs de bolets

o

Filet de vedella amb reducció Oporto i fruits vermells

POSTRE

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

BODEGA

Vi blanc 2 Cavalls / Vi negre Endogen

Aigua mineral

-

Preu per persona 48 €

10% IVA inclòs - Grupo mínim 10 pax

El preu inclou un cafè i una infusió



OBSERVACIONS MOLT IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir no es descomptarà del preu.**
- ✓ En els formats de menú asseguts, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius anteriors a seure a taula.**
- ✓ *Horari tancament nit 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals. Horari de tancament mig dia 17:30 (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals.*
- ✓ La sala serà exclusiva per al grup amb personal de cuina i sala exclusiu pel grup, de manera que es **facturarà el nombre confirmat de comensals a les 24h abans del servei**, si el dia de l'esdeveniment fossin menys, es facturarà igualment el nombre de menús pactat 24 hores abans. Si que són possibles els increments de persones fins i tot el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició projector i reproductor de música que Casanovas posa a disposició als nostres clients, però és important portar els cables i formats adequats del portàtil o pen drive, es recomana venir amb antelació per a proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles fallades de reproducció.** També és possible que el client porti l'equip de reproducció i pantalla, si el client ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reserva i bloqueig de sala i el mateix dia abans de començar l'esdeveniment es liquidarà el restant**, quedant pendent dels possibles licors, cafès i combinats que es podran liquidar un cop acabin el sopar.
- ✓ **El cobrament es realitzarà amb un sol interlocutor del total de la factura**, i no és possible el cobrament d'un en un dels comensals.

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

MENÚ GASTRONÒMIC

Copa de Benvinguda de Cava Rose

ENTRANTS

- *Croquetes de Bacallà*
- *Ou a baixa temperatura amb suc ibèric i els seus cruixents*
- *Pop a la brasa*
- *Foie amb pernil ibèric i poma glacejada, pinyons i oli de cítrics*

DEGUSTACIONS

- *Degustació de terrina de foie*
- *Degustació d'arròs de tòfona*
- *Degustació de cuixa de cabrit a cocció lenta*

POSTRES

Sambòdrom de fruites amb bunyols de xocolata

BODEGA

Vi blanc, negre i cava a selecció del nostre sumiller



Preu per persona 65 €
10% IVA incluído - Grupo mínim 10 pax
El preu inclou un cafè i una infusió
Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

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

MENÚ DE TAPES GASTRONÒMIQUES

By GERARD MARTÍ

Aperitiu del dia segons temporada

MENÚ

- *Aperitiu del dia*
- *Crema tèbia de bolets i donat de cansalada cuit a baixa temperatura*
- *Amanida caprese amb mozzarella líquida i tartufo Bianchi*
- *Croquetón de carn d'olla ibèric*
- *Arròs negre de bacallà i botifarró*
- *Degustació de xai a la llimona*
- *Bunyol de cheesecake amb fruits vermells*
- *Assortiment de xocolates*



Preu per persona 46 €
10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax
El preu inclou cafès i/o infusions
Horari tancament 00:30h
(opció extensió amb barra de combinats)

CELLER

*Vi blanc Dos cavalls de Sumarroca, negre endògen,
i cava selecció del nostre sommelier
aigua mineral*

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

MENÚ AMB MARIDATGE DE VINS I CHAMPAGNE

Cava Sumarroca Gran Cuve

- Xips de iuca
- Coca de recapta amb Anxoves de l'Escala
- Pernil i llonganissa ibèric amb pa i tomàquet
- Llagostins en tempura

Moscatell La Marina - Enrique Mendoza

- Foie mig cuit amb varietat de cruixents

Blanc Pansa Blanca - DO Alella

- Arròs negre amb escamarlans

Blanc 2 cavalls - Sumarroca

- Orada al forn amb oli verge i flor de sal

Negre Terral - Sumarroca

- Filet de vedella amb sal de ceps i aroma de brases

Porto

- Assortiment de formatges: Manxego, Camembert i Blau

Gintònic de Hendricks

- Assortiment de xocolates i fruites



Preu per persona 78 €
10% IVA inclòs- Grup mínim 10 pax
El preu inclou un cafè i una infusió
Horari tancament 00: 30h
(opció extensió amb barra de combinats)

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

MENÚ FORMATO BUFFET

BUFET PER ADULTS

Macadàmies amb parma

Torrades de pernil amb pa amb tomàquet

Daus de truita amb cherry

Croquetes de pernil i pollastre de granja

*Salmorejo amb picada d'ou i pernil per que serveixin /
hivern brou de galets amb pilotetes*

Safates d'amanida estil tropical

Safates amanida cesar amb pollastre i salsa cesar

*Degustació d'arròs a escollir entre tòfona, marinera o
botifarró amb bacallà*

*Safates roast beef amb oli de brasa i parmentier de patata
trufada*

Postres: pastís Sacher o broquetes de fruites

Barra oberta de begudes

*Begudes: vins negre i blanc, refrescos, cerveses i cava brut
nature i aigua mineral*

Bufet d'autoservei amb assistència

Preu per persona adulta 45 €

BUFET PER NENS

*Safata de macarrons casanovas
gratinats*

Mini entrepans de fuet

Truita de patates

Croquetes casanovas

*Safata de llibrets de dolç i formatge
amb patates xips*

Barra oberta de begudes

Begudes: aigua mineral i refrescos

Preu nen menor de 10 anys 25 €



OBSERVACIONS MOLT IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir no es descomptarà del preu.**
- ✓ En els formats de menú asseguts, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius anteriors a seure a taula.**
- ✓ *Horari tancament nit 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals. Horari de tancament mig dia 17:30 (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals.*
- ✓ La sala serà exclusiva per al grup amb personal de cuina i sala exclusiu pel grup, de manera que es **facturarà el nombre confirmat de comensals a les 24h abans del servei**, si el dia de l'esdeveniment fossin menys, es facturarà igualment el nombre de menús pactat 24 hores abans. Si que són possibles els increments de persones fins i tot el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició projector i reproductor de música que Casanovas posa a disposició als nostres clients, però és important portar els cables i formats adequats del portàtil o pen drive, es recomana venir amb antelació per a proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles fallades de reproducció.** També és possible que el client porti l'equip de reproducció i pantalla, si el client ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reserva i bloqueig de sala i el mateix dia abans de començar l'esdeveniment es liquidarà el restant**, quedant pendent dels possibles licors, cafès i combinats que es podran liquidar un cop acabin el sopar.
- ✓ **El cobrament es realitzarà amb un sol interlocutor del total de la factura**, i no és possible el cobrament d'un en un dels comensals.

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

MENÚ NIT DE NADAL

MENÚ D'ADULT

PER PICAR

Nous de Macadamies amb flor de Sal Terrons de parma

Cruixents de verdures del maresme

Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet

Mini torrada d'escalivada i anchova de l'Escala

Croquetes de pernil ibèric i pollastre

Cruixents de llangostí amb salsa thai

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà a la Biscaïna, a la llauna o a la catalana

Zarzuela de peix Casanovas

Fricandó de vedella amb bolets i arròs Pilaf

Pollastre de granja amb prunes i pinyons

Confit d'ànec amb prunes i pinyons

POSTRE

Dolços nadalencs

**Inclou un cafè o infusió*

Begudes: aigua, refrescos, cerveses, vins Luis Cañas y Tous Baró, cava Pere Bernada

PREU PER PERSONA: 52€

(Barra lliure a partir de les 00:00 12€ per persona i hora)



MENÚ DE NENS

PRIMER A ESCOLLIR

Brou de Nadal

Canelons gratinats

Macarrons a la bolognesa

SEGON A ESCOLLIR

Escalopa amb patates

Super-hamburguesa

Pollastre arrebossat amb chips

POSTRE

Dolços Nadalencs

BEGUDES

Refrescs i Aigües Minerals

PREU PER PERSONA: 25€

MENÚ DIA DE NADAL

ENTRANTS PER COMPARTIR

Llagostins al Cava

Escopinyes Premium

Torradeta d'escalivada i anxova

Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

Encenalls d'ibèric gijuelo amb coca de pa i tomàquet

Foie mi cuit amb torradetes melmelada de citric i garrapinyat

Brou de nadal

*

Carn d'olla de producte artesà

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Pollastre de granja amb prunes i pinyons

Filet de vedella amb salsa de fruits vermells

Rap amb trompetes i suc rostit

POSTRE

Taula de dolços nadalencs

CELLER

Cava brut nature Pere Bernada

Vi negre Tous Baró

Vi blanc Tous Baró

66€ per persona
iva inclòs

+ cafès i licors



MENÚ DE NENS

PRIMER A ESCOLLIR

Brou de Galets i pilotetes

Canelons gratinats

Macarrons a la bolognesa

SEGON A ESCOLLIR

Escalopa amb patates naturals

Super- hamburguesa organica amb patates naturals

Pollastre arrebossat amb chips

POSTRE

Dolços Nadalencs

BEGUDES

Aigües Minerals i refrescs

PREU PER NEN: 28€

Iva inclòs

MENÚ DE SANT ESTEVE

Vi negre Tous Baró i Vi blanc Tous Baró

ENTRANTS PER COMPARTIR

Foie mi cuit amb torradetes melmelada de citric i garrapinyat

Torrada d'escalivada i anxova

Encenalls d'ibèric gijuelo amb coca de pa i tomàquet

Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

*

Canelons de sant esteve

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Pollastre de granja amb prunes i pinyons

Filet de vedella amb salsa de fruits vermells

Bacallà a la biscaïna

POSTRE

Taula de dolços

CELLER

Cava brut nature pere bernada

+ *cafès i licors*

59€ per persona

iva inclòs



MENÚ DE NENS

ENTRANTS

Olives mediterrànies

Xips

Encenalls de fuet

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Canelons de sant esteve

Brou amb galets

SEGON PLAT

Filet de vedella amb patates del nostre hort

POSTRE A ESCOLLIR

Pastís sacher

Taula de dolços de sant esteve

Preu per nen amb aigües minerals o refresc 35€

MENÚ DE REIS

ENTRANTS PER COMPARTIR

Nous de Macadamies amb flor de Sal

Terrons de parma

Cruixents de verdures del maresme

Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet

Mini torrada d'escalivada i anxova del'Escala amb oli d'all i julivert

Croquetes de pernil ibèric i pollastre

Cruixents de llangostí amb salsa thai

Bunyols de bacallà amb llagrimas de mel

Degustació de Brou de Brous

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà a escollir entre a la llauna, Biscana o Catalana

Fricandó de vedella de lenta cocció amb bolets i arròs Pilaf

Mandonguilles amb sípia

Entrecot a la brasa amb parmentier de patata trufada

Confit d'anec amb prunes i pinyons

POSTRE

Tortell de Reis

**Inclou un cafè o infusió*

BEGUDES: Aigua, refrescos, cerveses, Vins Tous Baró negre

i Tous Baró Blanc, Cava Pere Bernada per el postre

PREU PER PERSONA: 52€

MENÚ DE NENS

PRIMER A ESCOLLIR

Brou de Reis

Canelons gratinats

Macarrons a la bolognesa

SEGONS A ESCOLLIR

Escalopa amb patates naturals

*Super- hamburguesa organica
amb patates naturals*

Pollastre arrebossat amb chips

POSTRE

Dolços Nadalencs

BEGUDES

Refrescs i Aigües Minerals

PREU PER NEN: 25€



BARRA LLIURE DE COMBINATS

**Duració: 1 H des del final de l'àpat
(Mitjanit fins les 1H aprox.)**

❖ Combinats bàsics: 12 € / pax

❖ Combinats premium: 14 € / pax

Aplicable a qualsevol menú del catàleg

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