



c/ Diputació, 78 (restaurante)

c/ Calàbria, 113 (TIENDA)

08015 Barcelona

+34 93 423 65 08 / Ext. Restaurante

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

CASANOVAS RESTAURANTE

Menús para grupos 2019/20

Salas privadas y equipo de
cocina- sala

Específica 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 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 parma y macadamias*
- ❖ *Crujientes de verduritas del maresme*
- ❖ *Jamón Serrano con pan y tomate*
- ❖ *Taquitos de tortilla de patata con tomate cherry*
- ❖ *Montadito de sobrasada y Brie*
- ❖ *Bandejas de embutidos artesanos de elaboración propia con pan y tomate*
- ❖ *Croquetas de jamón*
- ❖ *Choux de buñuelos con lágrimas de miel*

- ❖ *Tarta Sacher o Brocheta de frutas*

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)

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

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 30,80 €

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*
- ❖ *Tarta Sacher*

*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*
- ❖ *Tarta Sacher*

*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*

POSTRES

- ❖ *Surtido de quesos y frutas*

ESTACIONES

- ❖ *Estación de rissoto de trufa hecho al momento*
- ❖ *Estación de solomillo de ternera con maridaje de sales y mostazas*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*

- ❖ *Tarta Sacher*

Barra abierta con:

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

Precio por persona € 43

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.

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 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.
- ✓ 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.

SALA PRIVADA PARA VUESTRO EVENTOS



Celebraciones formato sentados



*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 A

ENTRANTES

Aceitunas Mediterráneas

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

Terrones de Parma holandés con nueces de macadamia

Anchoas de la escala

Croquetas artesanas

Camembert horneado con palitos de sésamo



PLATO PRINCIPAL

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

0

Redondo de ternera con setas y salsa de asado

**Opción Pescado Bacalao a la Ilauna +3 €*

POSTRE

Tarta sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino tinto y blanco selección de nuestro sumiller

Agua mineral

-

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

Blinis de salmón marinado en aceite virgen

Coca de verduras asadas con mouse de escalibada y anchoa

Croquetas de jamón y pollo artesanas

Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel

**Opción de degustación papardelle con trufa +3€*

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao a la llauna

o

Entrecot al aceite de brasas y parmentier trufado

POSTRE

Pastel Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller

Agua mineral

-

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

Torradita con mouse de escalibada y anchoa

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

POSTRE

Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller

Agua mineral

-

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 ENTRANTES A NUESTRA BARRA GASTRONÓMICA

MÁS COMIDA o CENA – SENTADOS EN SALA PRIVADA

ENTRANTES

Chips vegetales

Terrones de Parma con Macadamia

Croquetas edición 2020

Jamón ibérico con torradas de pan y tomate

Nuestras bravas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pescado fresco sobre lecho de arroz de setas

o

Filete de ternera con reducción Oporto y frutos rojos

POSTRE

Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino blanco 2 Cavalls / Vino negro Endogen

Agua mineral

-

Precio por persona 48 €

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)



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 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.

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

Copa de Bienvenida de Cava Rose

ENTRANTES

- *Croquetas de Bacalao*
- *Huevo a baja temperatura con jugo ibérico y sus crujientes*
- *Pulpo a la brasa*
- *Foie con jamón ibérico y manzana glaseada, piñones y aceite de cítricos*

DEGUSTACIONES

- *Degustación de terrina de foie*
- *Degustación de arroz de trufa*
- *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)

MENÚ DE TAPAS GASTRONÓMICAS

by Gerard Martí

Aperitivo del día según temporada

MENÚ

Cremita tibia de setas y dado de tocino cocido a baja temperatura

Ensalada caprese con mozzarella líquida y tartufo Bianchi

Croquetón de cocido ibérico

Arroz negro de bacalao y butifarrón

Degustación de cordero al limón

Buñuelo de cheesecake con frutos rojos

Surtido de chocolates

BODEGA

Vino blanco Dos cavalls de Sumarroca, tinto Endogen, y cava selección de nuestro sumiller
Agua mineral



Precio por persona 47 €

10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax

El precio incluye café

El precio no incluye refrescos para posible aperitivo antes de sentarse a la mesa 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

Cava Sumarroca gran cuve

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 mi-cuit con variedad de crujientes

Blanco Pansa Blanca - DO Alella

Arroz negro con cigalas

Blanco Dos cavalls - Sumarroca

Dorada al horno con aceite virgen y flor de sal

Negro Terral - Sumarroca

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 78 €

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 FORMATO BUFETE

BUFFET PARA ADULTOS

Macadamias con parma

Tostadas de jamón con pan con tomate

Dados de tortilla con cherry

Croquetas de jamón y pollo de granja

Salmorejo con picadillo de huevo y jamón para que sirvan / invierno caldo de galets con pelotitas

Bandejas de ensalada estilo tropical

Bandejas ensalada cesar con pollo y salsa cesar

Degustación de arroz a elegir entre trufa, marinera o butifarra con bacalao

Bandejas roast beef con aceite de brasa y parmentier de patata trufada

Postres: tarta Sacher o brochetas de frutas

Barra abierta de bebidas

Bebidas: vinos negro y blanco, refrescos, cervezas y cava brut nature y agua mineral

Desayuno autoservicio con asistencia

Precio por persona adulta 45 €

BUFFETE PARA NIÑOS

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 €



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 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.

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

MENÚ NOCHEBUENA

MENÚ DE ADULTO

PARA PICAR

Nueces de macadamia con flor de Sal Terrones de parm

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

“Carn d’olla” 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

Aguas y refrescos

Cava brut nature Pedro Bernada

Vino tinto Tous Baró

Vino blanco Tous Baró

+ Cafés y licores

66 € per persona IVA inclòs

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

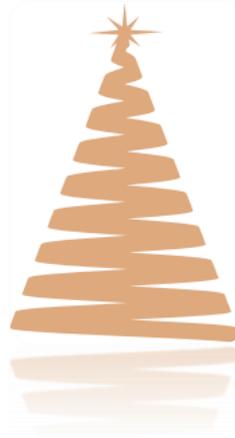
Dulces Navideños

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

Aguas y refrescos

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

BEBIDAS

Aguas Minerales y refrescos

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 €

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.