



c/ Diputació, 78 (restaurant)

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

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

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

# CASANOVAS RESTAURANT

## Menús per a grups 2020

**Sales privadas i equip de cuina- sala  
Específic per la 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.

## *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



## **CÒCTEL - BERENAR CASUAL**

- ❖ *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 o una infusión

# CÒCTEL REFORÇAT

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadàmia*
- ❖ *Gotet de crema de carbassa del nostre hort amb cruixents de pernil ibèric*
- ❖ *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 café o 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 moment*
- ❖ *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 o 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 IMPORTANTES***

- ✓ 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*

*o*

*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 o 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*

*O*

*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 o 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*

*Farcellet de 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 o 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 o una infusió



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

## CELLER

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



*Preu per persona 46 €  
10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax  
El preu inclou cafès o infusions  
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 AMB MARIDATGE DE VINS I CHAMPAGNE

## **Cava Sumarroca Gran Cuve**

- Xips de iuca
- Coca de recapta amb Anxoves de l'Escala
- Pernil i llom 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 o 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 VEGETARIÀ FLEX

FORMAT TAPES

- ❖ *Arepas amb hummus i gambes amb toc de pasta de aji blanca*
- ❖ *Mini sandwitch vegetal*
- ❖ *Focaccia de verdures del nostre hort a la brasa*
- ❖ *Croquetes de ceps*
- ❖ *Timbal d'escalivada i formatge de cabra*
- ❖ *Tapa d'arròs amb verduretes del nostre hort i soja*
- ❖ *Daus de truita de patates amb tomàquet cherry*
- ❖ *Broqueta de fruites*

*Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier*  
*Cava Casanovas Brut Selecció.*  
*Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

31,50 € per persona  
\*Sense alcohol 29 €  
\*\* Sense begudes ni material  
només gastronomia 26 €



# MENÚ VEGÀ

FORMAT TAPES

- ❖ *Tapa d'arròs amb verduretes del nostre hort i soja*
- ❖ *Timbal d'escalivada i reducció de vermut*
- ❖ *Croquetes de ceps*
- ❖ *Focaccia de verdures del nostre hort a la brasa*
- ❖ *Platanet, mani torrat, coco rallat i xips de "yuca"*
- ❖ *Crema de carbassa*
- ❖ *Hummus amb "crudite" de verdures*
- ❖ *Broqueta de fruites*

*Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier*  
*Cava Casanovas Brut Selecció.*  
*Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

31,50 € per persona  
\*Sense alcohol 29 €  
\*\* Sense begudes ni material  
només gastronomia 26 €

# 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 i Vi blanc Tous Baró*

*Aigües i refrescs*

+ *cafès i licors*

66€ per persona  
iva inclòs

## 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

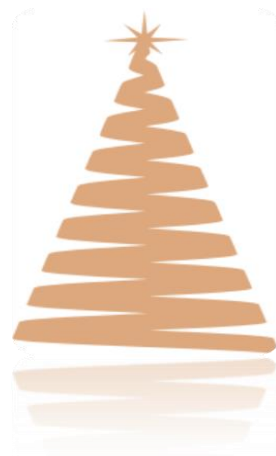
*Dolços Nadalencs*

### 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

*Aigües i refrescos*

*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.