



c/ Diputación, 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)

# CASANOVAS RESTAURANTE

## Menús para grupos

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.

## Celebraciones formato de pie

EN LA SALA PRIVADA DE SU EVENTO  
HABRÁ SILLAS POR SI QUIERE  
SENTARSE ALGÚN INVITADO

Venid a celebrar vuestros 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



## CÓCTEL – MERIENDA CASUAL

- ❖ *Dados de parma y macadamias*
- ❖ *Crujientes de verduritas del maresme*
- ❖ *Jamón ibérico 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.*

Precio por persona: 32 €

10% IVA incluido

Mínimo 20 pax

\*Opción tarta de cumpleaños

El precio incluye un café o 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 y 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 / o fideuà*
- ❖ *Coca de verduras asadas con anchoa*
- ❖ *Croquetas casanovas de jamón 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: 34,50 €

Grupo mínimo: 20 pax

El precio incluye un café o 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 escalivada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Salmón maridado 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 albóndigas con setas / Fideuà*
- ❖ *Surtido de quesos y frutas*
- ❖ *Tarta Sacher*

*Barra abierta con:*

*Refrigerios, Cervezas AGUA*

*Vino blanco y negro Y CAVA*

Precio por persona: 37,00 €

10% IVA incluido

Mínimo 20 pax

\* Opción tarta de cumpleaños

El precio incluye un café o una infusión

## CÓCTEL REFORZADO

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Nueces de macadamia*
- ❖ *Vasito de crema de calabaza de nuestro huerto con crujiente de ibérico*
- ❖ *Montadito de jamón Ibérico*
- ❖ *Coca de escalivada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Salmón maridado 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 risotto de trufa hecho al momento*
- ❖ *Surtido de quesos y frutas*
- ❖ *Tarta Sacher*

*Barra abierta con:*

*Refrescos, Cervezas AGUA*

*Vino blanco y negro Y CAVA*

Precio por persona: 41,00 €

10% IVA incluido

Mínimo 20 pax

El precio incluye un café o una infusión

Horario cierre: 00:30 h. (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 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.



## **Celebraciones formato sentados**

SALA PRIVADA PARA VUESTROS  
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 aforo desde 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*

*Dados de Parma holandés con snacks de frutos secos*

*Montadito de anchoas de la Escala con pimientos*

*Croquetas artesanas*

*Camembert horneado con palitos de sésamo*

## **PLATO PRINCIPAL**

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

*O*

*Redondo de ternera con setas y salsa de asado*

*\*Opción Pescado Bacalao a la llauna +3 €*

## **POSTRE**

*Tarta sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

*Vino tinto y blanco selección de nuestro sumiller*

*Agua mineral*

-

Precio por persona: 39 €

10% IVA incluido - Grupo mínimo 15 pax

El precio incluye un café o 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 escalivada y anchoa / Picos con sobrasada casera*  
*Croquetas de jamón y pollo artesanas*  
*Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel*  
*Crujientes de langostinos con salsa thai*

## **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 42,90 €  
10% IVA incluido - Grupo mínimo 15 pax  
El precio incluye un café o 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*  
*Farcellet de langostino con salsa thai*  
*Tostaditas de foie con mermelada de naranja amarga*  
*Dados de salmón aceite virgen*  
*Torradita con mouse de escalivada 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 y parmentier trufada*  
O  
*Rodaballo a la salsa de cava*

## **POSTRE**

*Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

*Vino blanco y negro y cava selección de nuestro sumiller. Agua mineral*

-  
Precio por persona 48,90 €  
10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax.  
El precio incluye un café o 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.

# OBSERVACIONES 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 o 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 VEGETARIANO FLEX

### FORMATO TAPAS

- ❖ *Arepas con hummus y gambas con toque de pasta de aji blanca*
- ❖ *Mini sandwich vegetal*
- ❖ *Foccacia de verduras de nuestro huerto a la brasa*
- ❖ *Croquetas de setas*
- ❖ *Timbal de escalivada y queso de cabra*
- ❖ *Tapa de arroz con verduras de nuestro huerto y soja*
- ❖ *Dados de tortilla de patatas con tomate cherry*
- ❖ *Broqueta de frutas*

*Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller*

*Agua mineral, cervezas y refrescos*

*Precio por persona: 36,00 € (con bebidas)*



## MENÚ VEGANO

### FORMATO TAPAS

- ❖ *Tapa de arroz con verduras de nuestro huerto y soja*
- ❖ *Timbal de escalivada y reducción de vermut*
- ❖ *Croquetas de setas*
- ❖ *Foccacia de verduras de nuestro huerto a la brasa*
- ❖ *Platanito, mani Tostado, coco rallado y chip de yuca*
- ❖ *Crema de calabaza*
- ❖ *Hummus amb “crudite” con verduritas*
- ❖ *Broqueta de frutas*

*Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller.*

*Agua mineral, cervezas y refrescos*

*Precio por persona: 35,00 € (con bebidas)*

# OBSERVACIONES 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 individual.

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

# **BARRA LIBRE DE COMBINADOS**

**Duración: 1 H. desde el final de la comida hasta las 00:30 h.**

- ❖ Combinados básicos: 8 € / pax**
- ❖ Combinados premium: 10 € / pax**

**Aplicable a cualquier menú del catálogo**