

ESTE AÑO



**NUESTROS SUEÑOS
SE HARÁN REALIDAD**

CENAS DE EMPRESA

2023

UPS!!!



¿CÓMO FUNCIONA?

- ❖ Consulte nuestro catálogo de restaurantes.
- ❖ En cada restaurante puede ver sus características principales así como los menús recomendados.
- ❖ Los precios indicados incluyen únicamente el menú por persona. Consúltenos si desea incluir discoteca, copa, transporte...
- ❖ Los menús en los que se indican platos 'a elegir' deben ser elegidos y comunicados con 7 días de antelación.
- ❖ Todos nuestros restaurantes tienen menús adaptados para personas con alergias e intolerancias.
- ❖ Los precios de los menús podrían variar para el 16 de Diciembre. Consultar previamente.
- ❖ Para cualquier duda contacte con nosotros en el 93 441 69 69 / 93 302 42 44

RESERVED

MY-01 PLAÇA REIAL



Capacidad Total

Sentados: 60.

Cóctel: 100.

MENÚ SENTADO 1

Copa de cava de bienvenida

Para compartir (cada 4pax)

Mejillones de roca al vapor

Patatas bravas de la casa

Bastones de berenjena con salsa mostaza y miel

Calamares a la Andaluza

Carpaccio de ternera con rúcula y Parmesano

Principal a elegir

Solomillo con gratén de patata trufada, setas silvestres salteadas y salsa de Pedro Ximénez

Salmón a la plancha con wok de verduras, salsa

Teriyaki y sésamo

Paella de verduras (opción vegana)

Postre a elegir

Coulant de chocolate negro con helado de frambuesa y frutas del bosque

Crema catalana

Ensalada de fruta con sorbete de limón (opción vegana)

Bodega

Agua incluida

Vino Envite Joven D.O. Rioja

(media botella por persona)

o 2 bebidas (refresco o cerveza)

44,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Copa de Cava de bienvenida

Para compartir

Vasito de vichysoisse trufada o gazpacho (según temporada)

Botones de patata rellenos de alioli y salsa brava

Jamón ibérico sobre pan de coca crujiente con tomate

Torrada crujiente con setas

Bastones de berenjena con salsa de miel y mostaza

Gambas rebozadas en panko y salsa teriyaki

Salmón marinado estilo gravlax con gajitos de naranja

Brocheta de solomillo gold sobre verduritas al wok

Postre

Brownie de chocolate con frutos rojos

Brocheta de fruta de temporada

Bodega

Vino tinto Envite Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco Melior Verdejo, D.O. Rueda

Agua, refresco o cerveza

46,90 € + IVA



RS-01 PLAÇA REIAL



Capacidad Total

Sentados	65
Cóctel	90

MENÚ SENTADO 1

Copa de cava de bienvenida

Entrante a elegir

Ensalada de burrata di búfala con tomate RAF y rúcula

Ensalada César: lechuga romana, Parmigiano Reggiano 24m., tomates cherrys, croutons y salsa César

Ensalada mixta (opción vegana)

Principal a elegir

Solomillo de ternera con puré de patata trufado

Dorada a la plancha con patatas, espinacas y aceite de oliva

Risotto de setas (opción vegana)

Postre a elegir

Panna cotta de chocolate blanco con frutos del bosque

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla y nata montada

Sorbete de limón (opción vegana)

Bodega

Agua incluida

1/2 botella de vino

o 2 bebidas (refresco o cerveza)

45,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Copa de Cava de bienvenida

Para compartir

Vasito de vichysoisse trufada o gazpacho (según temporada)

Jamón ibérico sobre pan de coca crujiente con tomate

Nuestras patatas bravas

Brocheta caprese

Mini bruschetta italiana

Gambas rebozadas en panko y salsa teriyaki

Dados de salmón marinado con cítricos

Dados de solomillo gold sobre verduras al wok y salsa de Pedro Ximénez

Postre

Brownie de chocolate y nueces

Profiteroles con chocolate caliente

Brocheta de fruta de temporada

Bodega

Vino tinto Envite Crianza, D.O. Rioja

Vino blanco Melior Verdejo, D.O. Rueda

Agua, refresco o cerveza

47,90 € + IVA



CA-02 PORT



RECOMENDADO



HASTA LAS 4AM



AÑADIR COPA



SALÓN PRIVADO



AÑADIR B. LIBRE

Capacidad Total

Sentados: 160

Cóctel: 300

MENÚ SENTADO 1

Aperitivo del chef

Primero

Crema de ceps con parmentier de boniato,
pirulis de pintada confitados al romero y
puntas de espárragos verdes asados

Segundo a elegir

Canelón de crustáceos con gamba asada,
brotes vegetales, huevas de salmón y salsa de
camarón

Jarret de cordero a baja temperatura sobre
cremoso de trufa, salsa de jerez y verduritas
de temporada

Postre

Choco y fruta tropical

Bodega

Bodega Perelada & Chivite
Cafés, infusiones y aguas

55,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Chips vegetales

Nuestra patata brava con all i oli de ajo negro
Medallón de foie con mermelada de higos y
crocanti de almendra

Tartaleta a las finas hierbas con brandada de
bacalao

Macarrón de queso Idiazabal

Croquetas de setas

Crema de calabaza con espárrago verde asado
Langostino en tempura negra con salsa
pimienta

Minihamburguesa con cebolla caramelizada

Pirulí de pintada con salsa de canela

Postres

Brochetas de fruta

Mignardises

Bodega

Vinos y cavas Perelada&Chivite

Aguas, cervezas y refrescos

Cafés e infusiones

55,90 € + IVA





Capacidad Total
Sentados 100
Cóctel -

MENÚ SENTADO 1

Aperitivo del chef

Primero

Crema de ceps con parmentier de boniato,
pirulis de pintada confitados al romero y
puntas de espárragos verdes asados

Segundo a elegir

Canelón de crustáceos con gamba asada,
brotes vegetales, huevas de salmón y salsa de
camarón

Jarret de cordero a baja temperatura sobre
cremoso de trufa, salsa de jerez y verduritas
de temporada

Postre

Choco y fruta tropical

Bodega

Bodega Perelada & Chivite
Cafés, infusiones y aguas

55,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Chips vegetales

Nuestra patata brava con all i oli de ajo negro
Medallón de foie con mermelada de higos y
crocanti de almendra

Tartaleta a las finas hierbas con brandada de
bacalao

Macarrón de queso Idiazabal

Croquetas de setas

Crema de calabaza con espárrago verde asado

Langostino en tempura negra con salsa
pimienta

Minihamburguesa con cebolla caramelizada

Pirulí de pintada con salsa de canela

Postres

Brochetas de fruta

Mignardises

Bodega

Vinos y cavas Perelada&Chivite

Aguas, cervezas y refrescos

Cafés e infusiones

55,90 € + IVA



RR-01 PLAÇA REIAL



Capacidad Total

Sentados: 90

Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrantes a elegir

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal,
emulsión de tomate y aceite de oliva
Burratina con salmoreja de fresa y pesto
Crema de calabaza con dados de camembert

Segundos a elegir

Meloso de ternera acompañado de puré de
boniato con un toque de canela y alcachofas
confitadas
Salmón al horno con salsa teriyaki y verduritas
salteadas

Postres a elegir

Brownie de chocolate
Torrija con helado de vainilla

Bodega

Agua, refresco, vino, cerveza, sangría

49,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Entrantes

Croquetas de pollo
Mini hamburguesa
Langostinos con salsa dulce
Rolls de verduras
Surtido de montaditos, jamón, ensaladilla rusa,
queso manchego
Tortilla de patatas

Postres

Brownies con mousse de chocolate
Mini cheesecake

Bodega

Agua, refresco, vino, cerveza, sangría

49,90 € + IVA



SS-01 PLAÇA REIAL



Capacidad Total

Sentados: 55

Cóctel: 70

MENÚ SENTADO 1

Entrantes a elegir

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal,
emulsión de tomate y aceite de oliva
Burratina con salmoreja de fresa y pesto
Crema de calabaza con dados de camembert

Segundos a elegir

Meloso de ternera acompañado de puré de
boniato con un toque de canela y alcachofas
confitadas
Salmón al horno con salsa teriyaki y verduritas
salteadas

Postres a elegir

Brownie de chocolate
Torrija con helado de vainilla

Bodega

Agua, refresco, vino, cerveza, sangría

49,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Entrantes

Croquetas de pollo
Mini hamburguesa
Langostinos con salsa dulce
Rolls de verduras
Surtido de montaditos, jamón, ensaladilla rusa,
queso manchego
Tortilla de patatas

Postres

Brownies con mousse de chocolate
Mini cheesecake

Bodega

Agua, refresco, vino, cerveza, sangría

49,95 € + IVA



CR-01 PLAÇA REIAL



Capacidad Total
Sentados:
Cóctel: 60

MENÚ CÓCTEL 1

Entrantes

Croquetas de pollo
Mini hamburguesa
Langostinos con salsa dulce
Rolls de verduras
Surtido de montaditos, jamón, ensaladilla rusa, queso manchego
Tortilla de patatas

Postres

Brownies con mousse de chocolate
Mini cheesecake

Bodega

Agua, refresco, vino, cerveza, sangría

49,90 € + IVA



TS-01 PLÇA REIAL



Capacidad Total

Sentados: -

Cóctel: 120

MENÚ CÓCTEL 1

Entrantes

Croquetas de pollo

Mini hamburguesa

Langostinos con salsa dulce

Rolls de verduras

Surtido de montaditos, jamón, ensaladilla rusa, queso manchego

Tortilla de patatas

Postres

Brownies con mousse de chocolate

Mini cheesecake

Bodega

Agua, refresco, vino, cerveza, sangría



49,90 € + IVA

AB-01 PLAÇA ESPANYA



Capacidad Total

Sentados: 212

Cóctel: 500

MENÚ SENTADO 1

Primeros para compartir

Ensalada de queso de cabra caramelizada, mezclum, remolacha, frambuesas, pipas y crema de balsámico de frutos rojos
Patatas brava
Berenjenas crujientes con miel de flores y twist de lima
Mejillones al vapor con vino, limón y orégano

Segundos a elegir

Dorada a la brasa
Pluma ibérica a la brasa

Postres a elegir

Crema catalana con barretina
Sorbete de mango

Bodega

Pan, Agua, Vino

*1 botella de vino cada 3 comensales

*Solicitar plato principal con cinco días de antelación

47,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Primeros para compartir

Ensalada Caesar con pollo escabechado, queso manchego, bacón, anchoas, salsa de curry y croutons
Crispy brócoli en tempura con chispa, comino y lima
Huevos ecológicos estrellados con patatas y jamón ibérico
Pescadito frito, como en Cádiz

Segundos a elegir

Salmón a la brasa
Picanha a la brasa

Postres a elegir

American cheesecake
Helado artesanal de chocolate

Bodega

Pan, Agua, Vino

*1 botella de vino cada 3 comensales

*Solicitar plato principal con cinco días de antelación

59,90 € + IVA



CK-01 BORN



Capacidad Total

Sentados: 50

Cóctel: 60

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Ensaladilla rusa con huevas de tobiko
Huevos estrellados con jamón de bellota
Canelon de carn d'olla con bechamel trufada

Segundo a elegir

Carrillera de ternera a baja temperatura con
parmentier de patata
Tartar de salmón con aguacate, tomate y
mango
Risotto de espárragos con straciatella de
burrata y teja de parmesano

Postre

Cheesecake de maracuya

Bodega

1 botella cada 3 personas
Vino blanco Mas Rodo
Vino tinto Veinat

49,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Pica pica

Focaccia con roast beef y salsa café de París
Ensaladilla rusa
Mini burger de ternera trufada con cheddar y
cebollita confitada
Rollitos de primavera con salsa agri dulce
Langostinos crujientes con mayonesa de wasabi
Gyozas de pollo y verduras crujientes
Arroz de montaña con butifarras y costillas
Tortilla de patatas

Postre

Petit Fours

Bodega

1 botella cada 3 personas
Vino blanco Mas Rodo
Vino tinto Veinat

52,90 € + IVA



BA-01 BORN



Capacidad Total

Sentados: 110

Cóctel: 160

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Ensaladilla rusa con huevas de tobiko
Huevos estrellados con jamón de bellota
Canelon de carn d'olla con bechamel trufada

Segundo a elegir

Carrillera de ternera a baja temperatura con
parmentier de patata
Tartar de salmón con aguacate, tomate y
mango
Risotto de espárragos con straciatella de
burrata y teja de parmesano

Postre

Cheesecake de maracuya

Bodega

1 botella cada 3 personas
Vino blanco Mas Rodo
Vino tinto Veinat

49,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Pica pica

Focaccia con roast beef y salsa café de París
Ensaladilla rusa
Mini burger de ternera trufada con cheddar y
cebollita confitada
Rollitos de primavera con salsa agridulce
Langostinos crujientes con mayonesa de wasabi
Gyozas de pollo y verduras crujientes
Arroz de montaña con butifarras y costillas
Tortilla de patatas

Postre

Petit Fours

Bodega

1 botella cada 3 personas
Vino blanco Mas Rodo
Vino tinto Veinat

52,90 € + IVA



AQ-01 EIXAMPLE



Capacidad Total

Sentados: 45
Cóctel: 90

MENÚ SENTADO 1

Entrantes

Burrata trufada con rúcula, tomate seco y aceite de albahaca
Degustación de nuestros bigQuinis
Surtido de tequeños con mermelada de higos y ajonesa de cilantro
Patatas bravas alquimistas con jamón crujiente

Principal a elegir

Salteado de verduras con salsa de cacahuete y leche de coco
Bacalao confitado con alioli de miel y tomate
Burger de 200gr al plato con queso de cabra y mermelada de higos
Risotto de setas confitadas y parmesano
BigQuini a escoger

Postre a elegir

Surtido de postres

Bodega

Copa de vino, refresco, cerveza o agua

35,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Entrantes para compartir

Bloody Mary con salmón ahumado
Hummus de garbanzo con crudités de verduras
Brocheta de queso de cabra, tomate y albahaca
Variado de croquetas crujientes de setas y cocido
Mini burger con cebolla caramelizada
Nachos con guacamole y pico de gallo
Focaccia variada
Ceviche de perca con leche de tigre

Postres

Selva Negra
Carrot cake
Brocheta de frutas de temporada

Bodega

Copa de vino, refresco, cerveza o agua

35,90 € + IVA



BK-01 BARCELONETA



AÑADIR COPA



MENÚ CÓCTEL



AÑADIR B. LIBRE

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Patatas Bravas
Buñuelos de bacalao
Ensalada verde

Principal a elegir

Fideua de pescado y marisco
Paella de verduras Eco
Hamburguesa

Postres

Surtido de postres

Bodega

Vino Menganito, verdejo D.O Rueda
(1 botella cada 3 comensales)
Café / cortado

57,90 € + IVA

Capacidad Total

Sentados:	140
Cóctel:	210
Salones	2

MENÚ CÓCTEL 1

Bebida de bienvenida

Croquetas de jamón ibérico caseras
Croquetas de sepia caseras
Bravas

Buñuelos de bacalao
Ensalada de Burrata
Bomba barraca

Chipirones a la andaluza con mayonesa de lima
SHOWCOOKING DE PAELLA

Surtido de postres

Tarta de queso
Lemon Pie

Bodega

Barra libre de bebidas durante la cena
(90 mins aprox)
Vino tinto, vino blanco, cerveza, refresco y agua

65,90 € + IVA



CE-01 EIXAMPLE



Capacidad Total

Sentados: 120

Cóctel: 180

MENÚ SENTADO 1

Para Compartir

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen extra

Ensalada de burrata

Tartar de atún con guacamole

Croquetas melosas de jamón ibérico

Calamarcitos de playa a la andaluza con salsa kimchee

Mejillones al vapor

Principal a elegir

Corvina a la brasa con patata panadera

Costilla de Black Angus deshuesada con setas

Postre

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

Copa de cava

Bodega

Raimat Clamor Chardonnay D.O. Costers del Segre

Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
Agua mineral

59,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Para Compartir

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen extra

Nuestro steak tartar aliñado sobre brioche

Buñuelos de bacalao

Croquetas melosas de jamón ibérico

Calamarcitos de playa a la andaluza con salsa kimchee

Jamón ibérico

Principal a elegir

Lubina salvaje a la brasa estilo Santurce

Entrecote de ternera gallega con guarnición

Postre

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

Copa de cava

Bodega

Saira D.O. Albariño

Viña Pomal D.O. Rioja

Agua mineral

69,90 € + IVA



LP-01 LAS RAMBLAS



Capacidad Total

Sentados: 140

Salones: 2

MENÚ SENTADO 1

Entrantes a compartir

Pan de cristal con tomate
Ensaladilla rusa
Patatas bravas ¡bravísimas! Con nuestra salsa secreta
Gambas al ajillo con su toque picante
Hummus de garbanzos con pan de focaccia
Croquetas de pollo rustido
Calamares a la romana con mahonesa

Principal a elegir

Pollo rustido con patatas a dados
Escalopa de ternera a la napolitana con tomate, jamón y queso

Postres a elegir

Crema catalana
Tiramisú

Bodega

Agua

Vino tinto: 3 finques, d.o empordà
Vino blanco: només, d.o empordà
Café o infusión

39,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Entrantes a compartir

Pan de cristal con tomate
Ventresca de atún con tomate y vinagreta de miel y mostaza
Patatas bravas con nuestra salsa secreta
Gambas al ajillo con su toque picante
Hummus de garbanzos con pan de focaccia
Calamares a la romana con mahonesa
Jamón ibérico enrique tomás con su pan con tomate

Principal a elegir

Salmón a la plancha con verduritas salteadas y salsa de soja
Entrecote de ternera premium con patatas fritas y aceite de romero
Risotto cremoso de ceps

Postres a elegir

Nuestro Cheesecake
Babà napolitano al ron

Bodega

Agua

Vino tinto: viña salceda d.o rioja
Vino blanco: cuando el río suena d.o ribera del duero
Copa de cava, Café o infusión

48,90 € + IVA



FP-01 MONTJUIC



Capacidad Total	
Sentados:	320
Cóctel:	-
Salones	5

MENÚ SENTADO 1

Entrante

Ensalada xató con escarola y atún, salsa xató y aceitunas arbequinas

Segundo

Ternasco al horno con patatas de montaña estilo panadera

Postre

Tarta Tatin

Pan de payés, cocido al horno de piedra, tostado y con tomate

Bodega

Vinos Nostrat, Bodegas Sumarroca, D.O. Penedés
Aguas minerales
Café

49,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Pan de payes tostado y con tomate

Entrantes a escoger

Ensalada tebia con queso de cabra (3 sabores) gratinado
Macarrones garofalo a la boloñesa, con emmental
Duo de humus con crudites de verduras

Segundos a escoger

Paillarde de pollo empanada con parmentier al gratén
Fideua del delta con gambas y allioli
Suquet de merluza con gambitas y mejillones

Postres a escoger

Crema catalana
Macedonia de la casa
Requeson con miel

Bodega

1 botella de vino cada 3 pax o
1 jarra de 1 litro de sangria cada 3 pax
1 l. Agua mineral, cada 3 pax

35,90 € + IVA



GR-01 EIXAMPLE



Capacidad Total

Sentados:	50
Cóctel:	110
Salones	2

MENÚ SENTADO 1

Aperitivo para compartir

Tabla de quesos
Croquetas de queso azul y nueces
Tostadita de escalibada con anchoa

Segundo a elegir

Roti de pavo de castañas y pasas
Dorada a la marinera con almejas y langostinos

Postre

Sorbete de limón al cava

Selección de turrone, neulas y copa de cava

Bodega

Agua
Nuviana Chardonnay D.O. Huesca
Nuviana Tinto D.O. Huesca
Cava Roger de Flor Brut
Cafés

53,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Copa de bienvenida

Chips vegetales

Fríos

Virutas de jamón Ibérico y pan con tomate
Tabla de quesos con mermelada casera
Rollito de salmón ahumado con queso y nueces
Cucharita de esqueixada de bacalao

Calientes

Croquetas caseras de jamón Ibérico
Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar
Langostino envuelto en hilo de patata
Finger de pollo con salsa BBQ

Bodega

Aguas, zumos, refrescos, cervezas, vino y cafés

52,50 € + IVA



EV-01 LES CORTS



Capacidad Total

Sentados:	280
Cóctel:	440
Salones	3

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Croquetas de jamón ibérico
Pan de coca con tomate
Ensaladilla rusa con ventresca y langostinos
Timbal de parmentier con butifarra del perol
Briox de tartar de atún

Principal a elegir

Tataki de salmón con guacamole y germinado de rabanitos
Solomillo de cerdo con crema de gorgonzola

Postre a elegir

Brownie de chocolate con helado de vainilla
Ensalada de fruta

Bodega

Abellerol. Muscat, D.O. Penedés
El Cucut. Garnacha, D.O. Conca de Barberá
Aguas minerales y pan
Café e infusiones

55,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Entrantes para compartir

Croquetas de meloso de ternera
Pan de coca con tomate
Ensalada de burrata con olivada de Kalamata
Planchado de carrillera de ternera al vino tinto
Patatas bravísimas con alioli

Principal a elegir

Suprema de merluza confitada con patatas a lo pobre
Pierna de cordero deshuesada con patata panadera

Postre a elegir

Cheese cake con mermelada de frutos rojos
Brocheta de fruta

Bodega

Abellerol. Muscat, D.O. Penedés
Azpilicueta Crianza. Tinta Fina, D.O. Ca. Rioja
Aguas minerales y pan
Café e infusiones

59,90 € + IVA



TP-01 SANT GERVASI



Capacidad Total

Sentados:	212
Cóctel:	340
Salones	4

MENÚ SENTADO 1

Entrantes a elegir

- Crema de cigalas con boletus confitados al perfume de trufa
- Ensalada de cogollos con naranja y cebolla encurtida
- Tartar de salmón con guacamole y mermelada de tomate

Segundo a elegir

- Suprema de corvina con salsa de cigalas y verduritas
- Pintada rustida con ciruelas y piñones
- Risotto de setas de temporada y espárragos verdes

Postre a elegir

- Brownie de chocolate con helado
- Brocheta de fruta fresca
- Helados y sorbetes al gusto

Bodega

- Abellerol. Muscat de Frontignan, D.O. Penedés
- El Cucut. Garnacha, D.O. Conca de Barberà
- Aguas minerales Pan, café e infusiones

59,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Entrantes para compartir

- Ensaladilla rusa con gambas
- Tartar de salmón con mermelada de tomate y guacamole
- Champiñón relleno con verduritas y jamón ibérico
- Croquetas de jamón ibérico
- Calamarcitos de playa a la andaluza
- Mejillones al vapor con cítricos

Segundo a elegir

- Suprema de merluza del Cantábrico a la salsa verde y almejas
- Meloso de ternera a la salsa de boletus con su parmentier
- Chuletón vegetariano de coliflor a la plancha con encurtidos

Postre a elegir

- Tarta tatén con helado de vainilla
- Ensalada de fruta del tiempo
- Helados y sorbetes al gusto

Bodega

- Abellerol. Muscat de Frontignan, D.O. Penedés
- El Cucut. Garnacha, D.O. Conca de Barberà
- Aguas minerales Pan, café e infusiones

65,80 € + IVA



CO-01 HORTA-GUINARDÓ



Capacidad Total	
Sentados:	617
Cóctel:	-
Salones	9

MENÚ SENTADO 1

Pica pica

Rossejat de fideos de montaña
 Dados de tortilla de patata y cebolla
 Embutidos caseros
 Escalivada con anchoas
 Caracoles salteados con pimienta y sal gorda
 Tostadas de pan de payés con tomate, ajo y
 aceite de oliva virgen

Segundo

Parrillada de carne a la brasaa:
 Txurrasko, txistorra, pollo, cordero a la brasa
 y butifarra con bandejas de alubias y patata
 asada "al caliu " con alioli

Postre

Sorbete de limón y frambuesa
 Cafés, Descafeinados , Hierbas e Infusiones

Bodega

Vino Blanco Analivia D.O. Rueda
 Vino Tinto Arnegui Crianza D.O. Rioja
 Aguas Minerales

57,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Fríos

Jamón Ibérico / Degustación de quesos
 Chupito de sopa de tomate
 Coca con anchoas del Cantábrico
 Tostada de multicereales con philadelphia y salmón
 ahumado
 Brocheta de tomates cherry con mozzarella y
 albahaca

Calientes

Pincho de tortilla
 Mini buñuelos de bacalao
 Mini sandwich de queso comté trufado
 Croquetas de jamón ibérico
 Brocheta de pollo con salsa teriyaki
 Pimientos del Padrón / Mini hamburguesas

Degustación

Fideuá de montaña
 Arroz negro con sepia
 Palitos de cristal

Postre

Lingote helado de cacahuete y salsa de caramelo

Bodega

Vino Blanco Analivia D.O. Rueda
 Vino Tinto Arnegui Crianza D.O. Rioja
 Refrescos, Cervezas
 Aguas Minerales
 Cafés, Descafeinados, Hierbas e Infusiones

62,90 € + IVA



RF-01 TRIOMF



Capacidad Total
Sentados: 295
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Pan de coca con tomate de colgar
Ensaladilla rusa con caviar de salmón
Croqueta de jamón ibérico casera
Ensalada de brócoli, fresones, queso feta y olivas Kalamata
Coca de sardinas ahumadas con escalivada y chutney de piquillos

Entrante

Risotto de pasta con tartufata

Principal a elegir

Lomo de bacalao gratinado con alioli tostado y cebolla negra acompañado con brandada de ajo tierno
Carrillera de vaca braseada con puré de calabaza asada y parmentier de patata

Postre

Degustación de postres

Bodega

Vino Blanco, tinto o rosado
(1 botella cada 3 personas)
o
2 Refrescos o cerveza por persona
Agua y café

57,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Tapas

Pan de coca con tomate de colgar
Ensaladilla rusa con caviar de salmón
Surtido de ibéricos
Patatas bravas
Croqueta casera de jamón ibérico
Ensaladita de brócoli, fresones, queso feta y Kalamata
Coca de sardinas ahumadas con escalivada y chutney de piquillos
Taco de bacalao
Taco de carrillera de vaca braseada con puré de calabaza asada

Postre

Degustación de postres

Bodega

Vino Blanco, tinto o rosado
(1 botella cada 3 personas)
o
2 Refrescos o cerveza por persona
Agua y café

53,50 € + IVA



SH-01 PORT



Capacidad Total

Sentados:	197
Cóctel:	650
Salones	3

MENÚ SENTADO 1

Entrantes a compartir

Pan brioche tostado con salmón ahumado, aguacate y eneldo
Uramaki de atún con emulsión de yuzu y togarashi
Siu mai de cerdo con mermelada de pera y crujiente de wonton
Croquetas de setas con mayonesa de trufa

Principal a escoger

Filete de dorada a la plancha con almejas en salsa verde, patata confitada y emulsión de tinta de calamar
Confit de pato con puré de manzana asada a la canela, pak choi y salsa hoisin

Postre

Brownie de chocolate con nueces y mousse de frutos rojos

Bodega

Blanco: Verdeo D.O. Rueda
Tinto: Altos Ibéricos D.O. Rioja
Agua, café o té

59,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Jamón ibérico con pan de coca y tomate
Tramezzino de roast beef con rúcula y mostaza antigua
Ensaladilla de gambas y ají amarillo
Tortilla de patatas con cebolla caramelizada
Mini conos de tartar de salmón, aguacate y sésamo
Mini rollito de verduras con salsa agri dulce
Langostino rebozado en panko
Rollitos de pato Pekín con salsa de ciruelas
Brocheta de pollo yakitori, salsa teriyaki y sésamo
Croquetas de setas con mayonesa de trufa
Gyozas vegetales con salsa hoisin
Brocheta de rape con salsa romesco

Postres

Brownie de chocolate con nueces
Mini mochi variados
Brocheta de frutas

Bodega

Vino blanco: Verdeo D.O. Rueda
Vino tinto: Altos Ibéricos D.O. Rioja
Vino rosado: La Vieille Ferme Luberon AOC
Cava, cerveza y refrescos

69,50 € + IVA



SB-01 EIXAMPLE



Capacidad Total

Sentados:	40
Cóctel:	80
Salones:	1

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Nachos caseros (salsa cheddar, frijoles, crema agria, guacamole y pulled pork)
Soda fries con queso fundido y bacon
Fingers de pollo con salsa cheddar y bacon
Ensalada César con pollo crujiente y parmesano DOP

Principal a elegir

Burguer
Burguer vegana de tomate seco y albahaca con guacamole, mermelada de pepinillos y cebolla crujiente
Bacalao confitado con alioli de miel y tomate
Risotto de setas, rúcula y parmesano

Postre

Nuestro surtido de postres

Bodega

Copa de vino, cerveza, refresco o agua

39,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Para compartir

Salmorejo con virutas de jamón
Hummus de garbanzo con crudités de verduras
Brocheta de queso de cabra, tomate y albahaca
Variado de croquetas crujientes de setas y cocido
Mini búrguer con cebolla caramelizada
Nachos con guacamole y pico de gallo
Focaccia variada
Ceviche de perca con leche de tigre

Postre

Selva Negra
Carrot cake
Brocheta de frutas de temporada

Bodega

Una copa de vino, cerveza, refresco o agua

33,90 € + IVA



VE-01 EIXAMPLE



MENÚ CÓCTEL



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE



HASTA LAS 2 AM

Capacidad Total

Sentados:	80
Cóctel:	120
Salones:	1

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Ensalada de burrata trufada con sandía
caramelizada y mermelada de higos
Fritura de calamares a la andaluza con
ralladura de lima y miel de caña
Nachos caseros (salsa cheddar, frijoles, crema
agria, guacamole y pulled pork
Bravas picantonas

Principal a escoger

Berenjena escalivada con salsa de miso rojo y
aceite de sésamo
Bacalao confitado con salsa de tomate, patatas
y gratinado con alioli de miel
Búrguer ECO al plato con salsa chimichurri y
mermelada de higos
Risotto de setas confitadas con rúcula y
parmesano DOP

Postre a escoger

Surtido de tartas

Bodega

Copa de vino, cerveza, refresco o agua

37,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Para compartir

Salmorejo con virutas de jamón
Hummus de garbanzo con crudités de verduras
Brocheta de queso de cabra, tomate y albahaca
Variado de croquetas crujientes de setas y
cocido
Mini búrguer con cebolla caramelizada
Nachos con guacamole y pico de gallo
Focaccia variada
Ceviche de perca con leche de tigre

Postre

Selva Negra
Carrot cake
Brocheta de frutas de temporada

Bodega

Una copa de vino, cerveza, refresco o agua

33,90 € + IVA



SW-01 SANT GERVASI



MENÚ CÓCTEL



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE



HASTA LAS 2 AM



SALÓN PRIVADO

Capacidad Total

Sentados: 110

Cóctel: 200

Salones: 2

MENÚ SENTADO 1

Aperitivo

Vermut con espuma de naranja acompañado de grisines con aceite de trufa y parmesano

Primeros para degustar

Ensalada con quínoa orgánica, aguacate, huevos de codorniz y vinagreta de Módena
Risotto de setas variadas al parmesano con salmón ahumado

Segundo a elegir

Filetes de dorada al horno con salsa de limón y verduritas
Solomillo de cerdo a la mostaza con patatas al horno y cebolla confitada

Postre

Tarta de manzana o Brownie de Chocolate con helado

59,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Fríos

Grisines con parmesano y aceite de trufa
Canapé rellenos de: surimi y gamba, cremoso de salmón ahumado al eneldo
coca de escalivada de verduras con anchoas del cantábrico
Virutas de jamón ibérico, fuet, salami ahumado a la pimienta sobre pan de coca con tomate
Mini wrap relleno de queso cremoso, atún, alcacharras, pimientos del piquillo a la brasa y lechuga
Brocheta de langostino con huevo de codorniz y salsa cocktail
Salpicón de mariscos al tomate acompañados de mini biscotes
Mini panini con Roast- Beef, champiñones y mantequilla trufada

Calientes

Empanadillas japonesas con relleno de pato laqueado
Bolitas de carne con salsa teriyaki y semillas de sésamo
Degustación de Risotto de setas variadas al parmesano
Pulpo meloso sobre taco de patata, vinagreta de pimentón y miel, topping de patatas paja
Mini hamburguesa de ternera con queso cheddar, lechuga, cebolla caramelizada y salsa ahumada

59,90 € + IVA



CT-02 PELAI



Capacidad Total

Sentados: 350

Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrante a elegir

Escalibada al horno de leña, recuit de Fonteta y anchoas de l'Escala

Carpaccio de bacalao ahumado, gel de tomate, Olivas Gordales y piñones tostados

Crema de marisco con crujiente de papada ibérica y pan de olivas

Ensalada de quinoa y col Kale con frutos secos y vinagreta de mostaza

Segundo a elegir

Canelón de pato con bechamel trufada y cristales de parmesano

Secreto ibérico al Pedro Ximénez, cremoso de boniato y cebollitas agridulces

Filete de dorada, puerro confitado y rúcula con vinagreta de hierbas

Muslo de pollo de corral relleno de marisco, cremoso de hinojo y salsa de gamba roja

Lasaña de verduras con bechamel de calabacín y gratén de queso vegano

Postre

Momento dulce y Turrone

Bodega

Agua mineral y con gas

Vino blanco Ànec mut D.O Penedès

Vino tinto Raimat vol d'ànima D.O. Costers Segre

Cava codorniu clàssic

Café e infusiones

59,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Entrantes a escoger

Ensalada de Tomate Km0 con burrata ahumada y anchoas del cantábrico

Canónigos con mango, langostino y vinagreta coral

Carpaccio de pulpo con cítrico, rúcula y pimentón

Canelón de boniato, frutos secos y crema ligera de avena aromatizada

Segundos a escoger

(mismo segundo para todos los comensales)

Lomo de bacalao a la catalana y muselina de pera caramelizada

Solomillo de vaca vieja de Navarra al Montsià con tartar de manzana y tomate cherry confitado

Terrina de cordero con cebolletas y salsa ratafia

Arroz meloso D.O Illa de Riu con verduras del Parc Agrari i boletus

Postres

Pastelería Creativa by Claudio Ilundayn

Turrone

Bodega

Agua mineral y con gas

Vino blanco Raimat Castell Eco D.O Costers del Segre Chardonay

Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre Tempranillo y Syrah

Cava Codorniu Brut Nature Reserva Macabeo,

Parellada y Xarel-lo

Café e infusiones

69,90 € + IVA



HF-01 PLAÇA ESPANYA



Capacidad Total
Sentados: 200
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Aperitivos de bienvenida

Lingote de Chocolate Blanco con Cítricos
Chips Vegetales con Carbón de Sal
Virutas de Jamón Ibérico con pan con Tomate
Bombas de Queso y Frambuesa

Entrante

Canelón de pollo rustido con ciruelas y salsa de foie y moscatel

Principal

Lomo de Corvina con velouté, almejas y verduras

Postre

Lingote de Chocolate Blanco con Cítricos

Bodega

Agua mineral y con gas
Refrescos y cerveza
Vino Blanco, tinto y cava
Café e Infusiones
Selección de neulas y turrone

55,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Aperitivos de bienvenida

Chips Vegetales con Carbón de Sal
Virutas de Jamón Ibérico con pan con Tomate
Bombas de Queso y Frambuesa
Cono Relleno de Higos y Virutas de Jamón Ibérico
Voula Vant de Queso Ahumado y Perlas de Piquillo
Tosta de Sardina Ahumada con Mermelada de Tomate Verde
Espuma de Chile Habanero con Wantun
Bocaditos de Rabo de Toro
Pan Bao Relleno de Ternera y Teriyake

Principal a elegir

Lomo de Bacalao con Salsa Coco Thai y Falso
Merengue de Jengibre
Solomillo de Ternera la Brasa con su Reducción,
Cremoso de Calabaza y Atadillo de Espárragos

Postre

Bombón 3 Chocolates

Bodega

Agua mineral y con gas
Refrescos y cerveza
Vino Blanco, tinto y cava
Café e Infusiones
Selección de neulas y turrone

66,50 € + IVA



JD-01 EIXAMPLE



Capacidad Total	
Sentados:	95
Cóctel:	120
Salones	1

MENÚ SENTADO 1

Entrantes a compartir

Ensalada con pollo marinado, verduras frescas y vinagreta de mostaza y miel
 Hummus de escalivada con faladel, pan de pita y queso feta
 Nuestras patatas bravas
 Baos de pulled pork con salsa cantonesa o baos de verduras con cacahuetes

Principales a elegir

Pescado de lonja al gusto del chef
 Muslo de pularada confitada a la catalana con mousse de boniato
 Ratatouille clásico con salsa napolitana casera
 Búrguer ECO al plato con chutney de tomate y salsa de queso de cabra
 Risotto de setas confitadas con parmesano DOP y brotes de rúcula

Postre a elegir

Crema de cheesecake con frutos rojos y crumble
 Flan de maracuyá con yogurt griego
 Tres leches
 Panacotta con salsa de mango

Bodega

Una copa de vino, cerveza, refresco o agua

35,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

A compartir

Bloody Mary con salmón ahumado
 Hummus de garbanzo con crudités de verduras
 Brocheta de queso de cabra, tomate y albahaca
 Variado de croquetas crujientes de stas y cocido
 Mini búrguer con cebolla caramelizada
 Nachos con guacamole y pico de gallo
 Focaccia variada
 Ceviche de perca con leche de tigre

Postres

Selva Negra
 Carrot cake
 Brocheta de frutas de temporada

Bodega

Una copa de vino, cerveza, refresco o agua

39,90 € + IVA



JD-02 GRACIA



EQUIPO
AUDIOVISUAL



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE



HASTA LAS 3AM

Capacidad Total

Sentados:	40
Cóctel:	60
Salones	1

MENÚ SENTADO 1

Entrantes a compartir

- Ensalada con pollo marinado, verduras frescas y vinagreta de mostaza y miel
- Taco de pulled pork con mayonesa de chipotle
- Ratatouille de verduras con salsa napolitana casera
- Burrata trufada con tomate, rúcula y aceite de albahaca
- Tataki de salmón albarado con panceta y mayonesa de salsa ponzu
- Risotto de setas confitadas con parmesano DOP y brotes de rúcula
- Steak tartar cortado a mano con yema curada en soja, aliño clásico y patatas paja
- Coca de escalibada con paté de olivas
- Albóndigas guisadas con sepia y tostaditas

Postre

Surtido de postres de la casa

Bodega

Una copa de vino, cerveza, refresco o agua

35,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Para compartir

- Pan con tomate
- Salmorejo con jamón de cebo
- Hummus con crudités y pan de pita
- Brocheta de mozzarella, tomate cherry y membrillo con aceite de albahaca
- Risotto de setas confitadas con parmesano DOP y rúcula
- Nachos con guacamole y pico de gallo
- Coca de escalibada caliente con boquerones en vinagre y paté de olivas
- Tacos de pulled pork con mayonesa de chipotle
- Tostada de meatballs en salsa

Postre

Surtido de postres de la casa

Bodega

Una copa de vino, cerveza, refresco o agua

39,90 € + IVA



JD-03 BORN



Capacidad Total

Sentados:	80
Cóctel:	150
Salones	1

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

- Ensalada de verduras crujientes con aguacate, anarcados, pomelo y aliño asiático
- Baos de verduras con salsa de leche de coco, chili dulce y cacahuètes
- Tabla de quesos selectos con membrillo, nueces y picos de pan

Principal a elegir

- Risotto de setas confitadas con Parmesano DOP, brotes de rúcula y aceite de trufa negra
- Panceta ibérica marinada a baja temperatura con kimchi casero y jengibre encurtido
- Mil hojas de verduras con salsa napolitana de albahaca y tomate seco
- Corvina en papillote con verduras y salsa ponzu

Postre

Surtido de postres

Bodega

Copa de vino, cerveza, refresco o agua

42,50 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Para comenzar

- Nuestras olivas marinadas con mojo verde
- Patatas chips con salsa espinales de pimienta de Sichuan

Continuación

- Sopa de temporada y toping del Chef
- Tabla de quesos selectos
- Hummus de escalivada con crudites y queso feta
- Variado de croquetas de queso de cabra y pollo rustido
- Nachos con guacamole y pico de gallo
- Focaccia variada
- Tostada de panceta marinada a baja temperatura y kimchi
- Palomitas de ensaladilla Ukraniana

Postre

Surtido de postres

Bodega

Copa de vino, cerveza, refresco o agua

42,90 € + IVA



SK-01 ZONA FRANCA



Capacidad Total	
Sentados:	110.
Cóctel:	300.
Salones	1

MENÚ SENTADO 1

Entrantes a elegir

Ensalada de pollo asiática con anacardos y naranja

Shkshuka de verduras con especias orientales y tostadas de pan

Bruschetta de berenjena con burrata y vinagreta de remolacha

Torrada de escalibada con lacón y mantequilla de anchoas

Principal a Escoger

Huevos benedict clásicos con bacon y salsa holandesa

Huevos royal con salmón ahumado

Huevos florentin con espinacas, piñones, uvas pasas y salsa holandesa

Eggs crab benedict con buey de mar

Postre

French toast con sirope de arce, frutos rojos y yogurt

Coulant de chocolate negro con textura de piña

Macedonia de frutas con sorbete de mandarina

Bodega

Vinos y espumosos

69,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Crema de temporada con sus toppings

Tostada de brandada de bacalao

Pan con tomate y jamón ibérico

Tabla de quesos selectos

Tartar de escalibada con romesco japonés

Mini ensalada caprese y vinagreta de cítricos

Croquetas con jamón ibérico

Arroz thay con verduras al curry

Canelón de pato al gratén

Caramelo de setas con tartufata

Dados de solomillo a la pimienta verde

Postres

Surtido de postres

Bodega

Vino blanco Sospechoso D.O. Castilla

Vino tinto Can'N Estruc D.O. Catalunya

Vino rosado Sospechoso D.O. Castilla

Cava Ars Collecta Blanc de Blancs

79,90 € + IVA



NO-01 GLÒRIES



Capacidad Total

Sentados:	386
Cóctel:	550
Salones	3

MENÚ SENTADO 1

Pica Pica Entrantes Centro de Mesa
Pizarritas de Embutidos y Quesos de Nuestra Comarca
Pan de Coca con Tomate
Cogollitos Km0 con Salmón Marinado en Casa
Parrillada de Gambones de Costa con Emulsión de Kalamansi
Croquetas Cremosas de Jamón ibérico

Principal a Escoger

Lingote de Corderito del Pirineo estilo señorito en su jugo con Cebollitas Glaseadas y Torreznos de Soria
Rodaballo Fresco con Rostit de Peix al Azafrán

Postre

Tronquito Navideño 2023

Turrones y Delicias Navideñas

Bodega

Nuestra Mejor Selección de Vinos
Cava de la Comarca

66,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Espalda Ibérica de Guijuelo D.O Pan de Coca con Tomate y AOVE

Estación con una Selección de los Mejores Quesos de Nuestra Tierra

Tou dels Til·lers
Gris de montaña de la "Garrotxa"
Oveja Ubach
Bufalet Blau

Mini Tartar de salmón Fresco a Nuestra Manera
Mini Bao con Ensalada de Cangrejo y Anguila Ahumada

Pani Puri con Brandada de Bacalao y Arrope de Tomate del Prat

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico
Mini Lingote Trufado de Cecina de León y Queso Brie

Gyozas Crujientes Veganas con Salsa Sweet Chili

Mini Canelón de Confit de Pato con Salsa Cointreau

Estación de Arroz Venere Cremoso con Ceps y Cigalas del Mediterráneo

Dulces Navideños
Selección de Vinos de la Comarca
Cava Vintage

58,90 € + IVA



TK-01 URQUINAONA



Capacidad Total

Sentados	150
Cóctel	300
Salones	2

MENÚ SENTADO 1

Vermut

Pan con tomate
Olivas con nuestro aliño

Las tapas

Ensaladilla rusa del Tracatrà
Huevos rotos con jamón 5J
Croquetas de jamón ibérico
Mollete de calamar de playa con all i oli
Canelón de rustido a la Barcelonina
Entrecotte de vacas felices gallegas con
pimiento y patata eco

Segundo

Nuestra paella de arroz

Postre

Flan de la casa

Bodega

Vino Blanco Sensacional D.O. Rueda
Vino Tinto Impaciente D.O. Rioja
(una botella para dos personas)
Agua mineral

63,50 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Vermut

Pan con tomate
Olivas con nuestro aliño

Las tapas

Jamón ibérico de bellota reserva especial
Alcachofas con Jamón ibérico
Pulpo gallego con patatas confitadas
Croquetas de gamba roja
Canelón de rustido a la Barcelonina
Entrecotte de vacas felices gallegas con
pimiento y patata eco

Segundo

Nuestra paella de arroz

Postre

Brazo de gitano rumbero

Bodega

Vino Blanco Sensacional D.O. Rueda
Vino Tinto Impaciente D.O. Rioja
(una botella para dos personas)
Agua mineral

79,90 € + IVA



WO-01 EIXAMPLE



Capacidad Total

Sentados:	170
Cóctel:	290
Salones	3

MENÚ SENTADO 1

Para compartir (cada 4 personas)

Edamame Picante

Edamame Trufa

Patatas trufadas con parmesano

Burrata con tomates asados, crema balsámica de

Modena y Tostas

Gyozas de ternera

Gyozas de langostino

Principal a elegir

Entraña de ternera gallega 250gr

Salmón teriyaki con fideos y verduras

Berenjena asada con frambuesa y hummus

Postre a elegir

Coulant de Chocolate con helado de vainilla

Tarta de queso con tierra de galleta

Bebida

1h30 barra libre de soft drinks

(agua, refrescos, cerveza, vino)

66,50 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Aperitivo

Cóctel bienvenida

Platos

Hosomakis variados (salmón, pepino, Aguacate, mango)

Gyoza de langostino

Gyoza de ternera

Gyoza de verduras

Crujiente de langostino con panko y Rayadura de coco

Patatas trufadas con parmesano

Guacamole con totopos

Tacos crujientes de ternera

Pollo tandoori crujiente con curry

Postre

Bombones de frambuesa helados

Bodega

2 refrescos por persona

64,50 € + IVA



AG-01 BARCELONETA



Capacidad Total

Sentados: 260

Cóctel: 330

MENÚ SENTADO 1

Pica pica para compartir

Pan con tomate
Jamón ibérico de bellota
Montadito de foie y carpaccio de buey
Burrata ahumada con pesto de hierbas
Croqueta de Pollo y jamón
Patatas picantes
Mejillones marinera
Lubina frita con sweet chilli de avellanas
Brocheta de pollo con barbacoa de mango y ensalada verde

Postre

Tarta tibia de chocolate con helado de vainilla

Bodega

Vino blanco: Menade D.O. Rueda
Vino tinto: Bancal del bosc. D.O Montsant
(1 botella / 3 personas)
Agua

59,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Fríos

Crema de calabaza con trufa
Zamburiña con vinagreta de erizos
Montadito de carpaccio buey, foie y vinagreta
Blinis de salmón
Mini coca de guacamole con tataki de atún

Calientes

Croquetas de jamón
Berenjenas fritas con miel de caña
Mini bocata de calamares y mayonesa de tinta
Patatas arrugadas con mojo picón
Brocheta de espárragos trigueros y langostino

Principales

Fideuá de gambas y almejas con alioli de azafrán
Brochetas de pollo teriyaki

Postres

Dadito de chocolate amargo
Fruta con sorbete de mandarina y menta
Crema de fruta de la pasión y yogurt griego

Bodega

Vino tinto: Bancal del Bosc D.O. Montsant
Vino blanco: Menade D.O. Rueda
(1 botella/ 4 personas)
Agua, refresco o cerveza

83,50 € + IVA



BR-01 BARCELONETA



Capacidad Total

Sentados: 180

Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Pica pica para compartir

Montadito de foie y carpaccio de buey
Croquetas de gorgonzola
Nachos caseros, aguacate, queso cheddar y pico de gallo
Pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

Principal a elegir

Fideuá de sepia y gambas
Hamburguesa con salsa de champiñones y patatas fritas

Postre

Tarta de queso

Bodega

Vino tinto: Cuando El Río Suena D.O. Ribera del Duero
Vino blanco: Castillo de Monjardín D.O. Navarra
(1 botella / 3 personas)
Agua

54,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Fríos

Sopa fría de melón y menta
Dados de salmón, eneldo y mostaza
Montadito de carpaccio y foie
Ensaladilla ahumada con atún

Calientes

Croquetas de jamón
Zamburiñas con mantequilla de hierbas
Buñuelos de bacalao
Gyozas de pollo al curry
Brocheta de pulpo y parmentier de la Vera

Principales

Paella Brisa
Wok de pollo y verduras con albahaca

Postres

Lemon pie
Brownie de chocolate con nueces

Bodega

Vino tinto: Cuando El Río Suena D.O. Ribera
Vino blanco: Castillo de Monjardín D.O. Navarra
(1 botella / 3 personas)
Agua

88,90 € + IVA



BE-01 PORT OLÍMPIC



Capacidad Total

Sentados:	340
Cóctel:	600
Salones	2

MENÚ SENTADO 1

Pica pica para compartir

Nuestras olivas marinadas | chips de patata
Pan con tomate
Boquerón en vinagre
Bravas Bestiales
Croqueta de jamón Ibérico
Nuestra César
Queso de vaca al horno de leña con chutney
de tomate picante
Steak Tartar

Postre

Tarta del día

Bodega

Vino tinto: Letargo D.O. Rioja
Vino blanco: Terraprima D.O. Penedés
(1 botella / 3 personas)
Agua

63,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Fríos

Mojito de Melón
Ensalada de cangrejo y pepino
Gazpacho
Steak tartar
Blinis con queso fresco y huevas de trucha
Salmón ahumado con remolacha
Air baguette de jamón
Boconccini, tomate y albahaca

Calientes

Croqueta de jamón
Mini hamburguesas
Crujiente de patata, huevo y panceta
Gyozas de ternera y verduras

Postres

Lemon Pie
Choco frambuesa

Bodega

Vino tinto: Letargo D.O. Rioja
Vino blanco: Terraprima D.O. Penedés
(1 botella / 3 personas)
Agua

88,90 € + IVA



TF-01 DRETA EIXAMPLE



MENÚ CÓCTEL



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE



HASTA LAS 3AM

Capacidad Total

Sentados:	150
Cóctel:	300
Salones:	2

MENÚ SENTADO 1

Entrantes a compartir

- Burrata con tomate semiseco, rúcula y pistacho
- Tagliere de embutidos y quesos italianos con focaccia
- French fries de boniato con parmesano y trufa

Segundo a elegir

- Bacalao a la livornese con patata panadera
- Berenjena asada con pesto rosso y parmesano DOP
- Risotto de setas con parmesano DOP y brotes de rúcula
- Pollo a la cacciatore con patatas asadas

Postre

Surtido de postres

Bodega

1 bebida incluida

35,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

- Hummus de remolacha con crudités y pan guttlau
- Focaccia variada
- Tabla de quesos italianos y mermeladas
- Tabla de embutidos italianos
- Provola ahumada
- Cucurucho de berenjena frita con miel de caña
- Porchetta asada con tomate semiseco
- Pizzas variadas

Postres

Surtido de postres

Bodega

1 bebida incluida

33,90 € + IVA



TB-01 EIXAMPLE



Capacidad Total

Sentados: 130

Cóctel: 220

MENÚ SENTADO 1

Pica pica para compartir

Montadito de vaca vieja, mayonesa japonesa
trufada y pecorino
Croqueta de berenjena ahumada, tomate seco
y parmesano
Nuestras patatas bravas
Gyozas de verduras
Alitas deshuesadas con un dulce picante
Pizzeta fontina con huevo poché y aceite de
trufa
Tataki de atún con sésamo caramelizado
Pato crujiente bellotero con salsa hoisin

Postre

Tarta de queso con frutos rojos

Bodega

Vino tinto: Cuando el Río Suená D.O. Ribera
del Duero
Vino blanco: Menade D.O. Rueda
(1 botella / 3 personas)
Agua

55,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Fríos

Bocado de tartar de atún con arroz inflado
Montadito de vaca vieja, mayonesa japonesa
trufada y pecorino
Mini pizzeta de burrata, tomate seco y pesto
Tosta de maíz con ceviche rojo de camarones

Calientes

Croquetas de berenjena ahumada, tomate seco
y parmesano
Langostino con pasta kataifi y mayonesa kimchi
Buñuelo de bacalao con mousseline de
membrillo
Tacos de pato bellotero

Principales

Risotto de ceps
Presa ibérica a la brasa, parmentier y salsa de
boletus

Postres

Variado de postres artesanos

Bodega

Vino tinto: Cuando el Río Suená D.O. Ribera
Vino blanco: Menade D.O. Rueda
(1 botella / 3 personas)
Agua

83,50 € + IVA



PA-01 SANT GERVASI



Capacidad Total

Sentados: 500

Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Para comenzar

Virutas de jamón ibérico de bellota
Coca de cristal con tomate y aceite de oliva
Ensalada mediterránea con aguacate
Tartar de salmón con erizo de mar
Croquetas de ave i foie
Gambas al ajillo
Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil

Principal a elegir

Dorada salvaje al horno con tomate confitado
y patatas asadas al romero
Entrecot de ternera D.O. "Rubia Gallega" a la
brasa con beurre Café París y graten trufado

Postre

Tronquito de Navidad
Cafés o infusiones
Neulas y turrone

Bodega

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas
Vino tinto Cune D.O. Rioja
Aguas minerales, refrescos y cervezas
Cava selección especial

75,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Para comenzar

Virutas de jamón ibérico de bellota
Coca de cristal con tomate y aceite de oliva
Salpicón de marisco con guacamole
Calamares a la andaluza
Croquetas de marisco
Zamburiñas al horno
Gambas salteadas con ajetes tiernos

Principal a elegir

Lubina con cebolla tierna caramelizada y
calamarcitos de playa
Solomillo de ternera D.O. "Rubia Gallega" a la
brasa con salsa a la pimienta

Postre

Croquant de frutos rojos
Cafés o infusiones
Neulas y turrone

Bodega

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas
Vino tinto Cune D.O. Rioja
Aguas minerales, refrescos y cervezas
Cava selección especial

91,50 € + IVA



CC-01 EIXAMPLE



Capacidad Total

Sentados: 320

Cóctel: 360

MENÚ SENTADO 1

Pica pica para compartir

Montadito de queso de cabra, trufa y miel
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada
Patatas bravas
Pan de cristal con tomate
Queso manchego curado
Croqueta de jamón ibérico
Nuestra ensaladilla rusa
Huevos rotos con jamon
Paella de verduras de temporada

Postre

Crema catalana

Bodega

Agua mineral
Vino Blanco
Vino Tinto o sangría
Café

59,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Montadito de jamón ibérico
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada
Patatas bravas
Pan de cristal con tomate
Queso manchego curado
Calamares a la andaluza con mayonesa de lima
Croqueta de pollo rustido y parmesano
Ensalada de queso de cabra y frutos rojos
Canelones de pollo con foie y trufa
Paella de pollo y butifarra

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Bodega

Agua mineral
Vino Blanco
Vino Tinto o sangría
Café

69,90 € + IVA



CC-02 DIAGONAL



Capacidad Total

Sentados:	147
Cóctel:	250
Salones	2

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Coca de pan con tomate
Ensaladilla rusa
Ensalada de burrata
Huevos rotos con jamón
Tallarín de calabacín con sepia y gambas

Segundo a elegir

Salmón con tirabekes
Escalopa de lomo alto con huevo poché
Arroz de verduras

Postre

Cheesecake

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto D.O.C.A. Rioja
(1 Botella cada 3 personas)

MENÚ CÓCTEL 1

Montadito de jamón ibérico
Montadito de queso de cabra trufa y miel
Montadito de ensaladilla rusa
Taco de tartar de atún con guacamole
Montadito de steak tartar
Montadito de tortilla de patata
Montadito de sobrasada con huevo de codorniz
Mini búrguer de ternera
Bikini ibérico trufado

Postre

Montadito de chocolate, aceite de oliva y sal

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O.C.a. Rioja
(1 Botella cada 3 personas)



53,90 € + IVA

55,90 € + IVA

EU-01 DIAGONAL



Capacidad Total

Sentados: -
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Jamón bérico de bellota

Pan con tomate y aceite de oliva

Ensalada con salmón marinado, pepino, mango, patata ratte, rúcula, tomate cherry, vinagreta de Módena y miel

Patatas picantes de la Barceloneta

Croquetas de ave i foie

Mejillones salteados con ajo y perejil

Principal a elegir

Dorada a la brasa con patatas confitadas al romero

Asado de ternera D.O. Rubia Gallega con parmentier de patatas trufado

Postre

Tarta de almendras con helado de vainilla

Bodega

Vino blanco Bach Extrísimo seco D.O. Catalunya

Vino tinto Bach Viña Extrísimo D.O. Catalunya
Aguas minerales y refrescos
Cafés o infusiones

53,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Para compartir

Jamón ibérico de bellota

Surtido de quesos

Pan con tomate y aceite de oliva

Ensalada Cobb pollo marinado, bacon crujiente, huevo, aguacate, tomate cherry y salsa César

Croquetas de ave i foie

Patatas picantes de la Barceloneta

Tataki de salmón con puré de coliflor

Tempura de verduras con all i oli de albahaca

Calamares encebollados al Albariño

Gambas al ajillo

Postre

Tarta sacher

Bodega

Vino blanco Bach Extrísimo seco D.O. Catalunya

Vino tinto Bach Viña Extrísimo D.O. Catalunya
Aguas minerales y refrescos
Cafés o infusiones

53,90 € + IVA



OP-01 PORT



Capacidad Total

Sentados: 700

Cóctel: 1250

MENÚ SENTADO 1

Entrante

Ensalada tibia de queso de cabra, bacon, daditos de pan frito y suave vinagreta de frutos seco

Segundo a escoger

Solomillo ibérico, salsa de oporto y arroz a las finas hierbas

Salmón al estilo thai con verduritas en tempura
Risotto con espárragos

Postre

Carpaccio de piña y mango con sorbete de mojito

Bodega

Aguas minerales
Vino tinto / Vino blanco
Cafés

63,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Fríos

Coca de cristal con tomate aceite de oliva y jamón ibérico
Tacos de salmón ahumado bañado en oro con cítricos
Lingote de foie caramelizado
Dados de tortilla española
Mini quiche espinacas

Calientes

Vasito de patatas bravas
Cucharilla de canelón de foie
Mini nems de verduras con salsa soja
Mini croquetitas de pollo y jamón
Brocheta de langostinos en tempura
Pulpo con emulsion de patata y pimentón dulce

Postres

Profiteroles minis de nata, chocolate o crema
Surtido de repostería variada (mini cheesecake, mini lemo pie, mii sacher de chocolate + brocheta de fruta)

Bodega

Aguas minerales, Refrescos, Cerveza
Vino blanco, Vino tinto

65,90 € + IVA



PC-01 PORT



Capacidad Total

Sentados: -
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrante

Ensalada tibia de queso de cabra, bacon, daditos de pan frito y suave vinagreta de frutos seco

Segundo a escoger

Solomillo ibérico, salsa de oporto y arroz a las finas hierbas

Salmón al estilo thai con verduritas en tempura
Risotto con espárragos

Postre

Carpaccio de piña y mango con sorbete de mojito

Bodega

Aguas minerales
Vino tinto / Vino blanco
Cafés

63,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Fríos

Coca de cristal con tomate aceite de oliva y jamón ibérico
Tacos de salmón ahumado bañado en oro con cítricos
Lingote de foie caramelizado
Dados de tortilla española
Mini quiche espinacas

Calientes

Vasito de patatas bravas
Cucharilla de canelón de foie
Mini nems de verduras con salsa soja
Mini croquetitas de pollo y jamón
Brocheta de langostinos en tempura
Pulpo con emulsion de patata y pimentón dulce

Postres

Profiteroles minis de nata, chocolate o crema
Surtido de repostería variada (mini cheesecake, mini lemo pie, mii sacher de chocolate + brocheta de fruta)

Bodega

Aguas minerales, Refrescos, Cerveza
Vino blanco, Vino tinto

65,90 € + IVA



AR-01 EIXAMPLE



Capacidad Total

Sentados: -
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrante

Ensalada tibia de queso de cabra, bacon, daditos de pan frito y suave vinagreta de frutos seco

Segundo a escoger

Solomillo ibérico, salsa de oporto y arroz a las finas hierbas

Salmón al estilo thai con verduritas en tempura
Risotto con espárragos

Postre

Carpaccio de piña y mango con sorbete de mojito

Bodega

Aguas minerales
Vino tinto / Vino blanco
Cafés

62,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Fríos

Coca de cristal con tomate aceite de oliva y jamón ibérico
Tacos de salmón ahumado bañado en oro con cítricos
Lingote de foie caramelizado
Dados de tortilla española
Mini quiche espinacas

Calientes

Vasito de patatas bravas
Cucharilla de canelón de foie
Mini nems de verduras con salsa soja
Mini croquetitas de pollo y jamón
Brocheta de langostinos en tempura
Pulpo con emulsion de patata y pimentón dulce

Postres

Profiteroles minis de nata, chocolate o crema
Surtido de repostería variada (mini cheesecake, mini lemo pie, mii sacher de chocolate + brocheta de fruta)

Bodega

Aguas minerales, Refrescos, Cerveza
Vino blanco, Vino tinto

62,90 € + IVA



CG-01 EIXAMPLE



MENÚ CÓCTEL



HASTA LAS 2 AM



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE

Capacidad Total

Sentados:	80
Cóctel:	120
Salones	4

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Bravas
Calamares andaluza
Pan coca con tomate queso manchego
Jamón ibérico
Croqueta de ceps

Segundos a escoger

Merluza con salsa verde
Dorada a la marinera
Entraña con pimientos del padrón
Muslo de pollo al horno con chimichurri

Postre a escoger

Cheescake
Fruta

Bodega

Agua, cervezas, refrescos y café

MENÚ CÓCTEL 1

Platos

Chupito de gazpacho de fresa
Pan de coca con tomate
Queso manchego
Croqueta de jamón
Hummus de berenjena
Langostino empanado en panko
Brocheta capresse
Mini chistorras al vino rancio
Brocheta de papada de cerdo y pulpo
Ssam de pollo César

Postre

Brochetas de fruta
Cheescake

Bodega

Agua y refrescos
Vino

48,90 € + IVA

52,90 € + IVA



TD-01 BARCELONETA



Capacidad Total
Sentados: 120
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Aperitivo del chef

Entrante

Gazpacho de remolacha con mini verduritas

Primero

Canelón de bogavante y gamba con salsa de marisco

Segundo

Rodaballo al vapor, salsa de estragón y tempura de verduritas

Postre

Mouse de violetas con bizcocho de yogur, gelatina y merengue

Bodega

Vino blanco Crisalys DO Penedès
Vino tinto Muga Crianza DP Rioja
Cava Raventós i blanc DO Cava
Agua mineral

98,50 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Aperitivo del chef

Entrante

Corvina marinada en leche de tigre, bimi, algas y cilantro

Primero

Ravioli de verduras y langostinos con vichyssoise y sésamo

Segundo

Bullabesa de pescado, marisco y salsa rouille

Postre

Helado de chocolate, aceite de oliva y caramelo

Bodega

Vino blanco Crisalys DO Penedès
Vino tinto Muga Crianza DP Rioja
Cava Raventós i blanc DO Cava
Agua mineral

104,50 € + IVA



NU-01 SANT GERVASI



Capacidad Total
Sentados: 260.
Cóctel: 390.

MENÚ SENTADO 1

Aperitivos

Mini croqueta de jamón ibérico
Montadito de virutas de foie
Copa de cava

Primero

Ensalada de langostinos, aguacate y pomelo y
suave vinagreta de cítricos

Segundo a elegir

Solomillo de ternera al café de parís con ñoquis
a la crema
Salmón a la plancha con wok de verduras
Risotto con espárragos (veggie)

Postre

Copa de creme brulee con plátano

Bodega

Aguas minerales, Refrescos y Cervezas
Vino blanco y Vino tinto
Cava

66,50 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Surtido de fríos

Queso de cabra con frutos secos y mermelada
de tomate
Nido de tomate con guacamole y nachos
Coca de jamón ibérico con pan de cristal
Brocheta caprese
Rollito roast beef con manzana y salsa mostaza

Surtidos calientes

Brocheta de solomillo ibérico con jamón
Mini canelón de faisán y foie
Brocheta de pollo Yakitori con sésamo
caramelizado
Langostinos crujientes con salsa parmesano
Gyozas al vapor de marisco y verduras
Coca de calabacín, piñones y padano
Mini nems vegetales con menta y salsa de soja
Croquetitas de ceps

Postres

Chupito de piña colada con espuma de coco
Vasito de yogurt y frutos rojos
Mini tapón cremoso de chocolate

Bodega

Aguas minerales, Refrescos y Cervezas
Vino blanco y Vino tinto
Cava

75,90 € + IVA



AA-01 TIBIDABO



Capacidad Total	
Sentados:	273
Cóctel:	-
Salones	7

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Morcilla de Arroz
Chorizo de la Olla
Picadillo Castellano

Pimientos Rojos Asados en Horno de Leña

Segundo

Lechazo de Aranda de Duero IGP Castilla y León con guarnición de Ensalada

Postre

Hojaldre de la Casa con Nata y Crema

Bodega

Vino Tinto Joven D.O Ribera del Duero
Agua Mineral
Cava Brut

Sobremesa

Café
Orujo y Rosquillas

55,50 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Para compartir

Tapa de Oro
Ensalada Mixta con Vinagreta de Mostaza a la Antigua
Pimientos Rojos Asados en Horno de Leña
Croquetas de Bacalao

Segundo

Lechazo de Aranda de Duero IGP Castilla y León con guarnición de arroz y patatas fitas

Postre

Hojaldre de la Casa con Nata y Crema

Bodega

Vino Tinto Joven D.O Ribera del Duero
Agua Mineral
Cava Brut

Sobremesa

Café
Orujo y Rosquillas

59,90 € + IVA



AA-02 DIAGONAL



Capacidad Total	
Sentados:	200
Cóctel:	390
Salones	3

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Morcilla de Arroz
Chorizo de la Olla
Picadillo Castellano

Pimientos Rojos Asados en Horno de Leña

Segundo

Lechazo de Aranda de Duero IGP Castilla y León con guarnición de Ensalada

Postre

Hojaldre de la Casa con Nata y Crema

Bodega

Vino Tinto Joven D.O Ribera del Duero
Agua Mineral
Cava Brut

Sobremesa

Café
Orujo y Rosquillas

55,50 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Para compartir

Tapa de Oro
Ensalada Mixta con Vinagreta de Mostaza a la Antigua
Pimientos Rojos Asados en Horno de Leña
Croquetas de Bacalao

Segundo

Lechazo de Aranda de Duero IGP Castilla y León con guarnición de arroz y patatas fitas

Postre

Hojaldre de la Casa con Nata y Crema

Bodega

Vino Tinto Joven D.O Ribera del Duero
Agua Mineral
Cava Brut

Sobremesa

Café
Orujo y Rosquillas

59,90 € + IVA



AA-03 PARAL·LEL



Capacidad Total	
Sentados:	90
Cóctel:	-
Salones	1

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Morcilla de Arroz
Chorizo de la Olla
Picadillo Castellano

Pimientos Rojos Asados en Horno de Leña

Segundo

Lechazo de Aranda de Duero IGP Castilla y León con guarnición de Ensalada

Postre

Hojaldre de la Casa con Nata y Crema

Bodega

Vino Tinto Joven D.O Ribera del Duero
Agua Mineral
Cava Brut

Sobremesa

Café
Orujo y Rosquillas

55,50 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Para compartir

Tapa de Oro
Ensalada Mixta con Vinagreta de Mostaza a la Antigua
Pimientos Rojos Asados en Horno de Leña
Croquetas de Bacalao

Segundo

Lechazo de Aranda de Duero IGP Castilla y León con guarnición de arroz y patatas fitas

Postre

Hojaldre de la Casa con Nata y Crema

Bodega

Vino Tinto Joven D.O Ribera del Duero
Agua Mineral
Cava Brut

Sobremesa

Café
Orujo y Rosquillas

59,90 € + IVA



AA-04 VIA LAIETANA



Capacidad Total	
Sentados:	80
Cóctel:	-
Salones	2

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Morcilla de Arroz
Chorizo de la Olla
Picadillo Castellano

Pimientos Rojos Asados en Horno de Leña

Segundo

Lechazo de Aranda de Duero IGP Castilla y León con guarnición de Ensalada

Postre

Hojaldre de la Casa con Nata y Crema

Bodega

Vino Tinto Joven D.O Ribera del Duero
Agua Mineral
Cava Brut

Sobremesa

Café
Orujo y Rosquillas

55,50 € + IVA

MENÚ SENTADO 2

Para compartir

Tapa de Oro
Ensalada Mixta con Vinagreta de Mostaza a la Antigua
Pimientos Rojos Asados en Horno de Leña
Croquetas de Bacalao

Segundo

Lechazo de Aranda de Duero IGP Castilla y León con guarnición de arroz y patatas fitas

Postre

Hojaldre de la Casa con Nata y Crema

Bodega

Vino Tinto Joven D.O Ribera del Duero
Agua Mineral
Cava Brut

Sobremesa

Café
Orujo y Rosquillas

59,90 € + IVA



CI-01 EIXAMPLE



Capacidad Total

Sentados: 136

Cóctel: 140

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Ensalada de quinoa y trigo sarraceno con pollo, queso fresco de cabra y cítricos
UramakiCalifornia: Cangrejo, pepino y aguacate, rebozado de tobiko rojo y mayonesa de miso
Huevos estrellados en su nido, con jamón ibérico de bellota y patata paja
Patatas crujientes y bravas, con coulant de huevos de codorniz
Roll de carpaccio de buey, rúcula y parmesano
Croquetas de tres quesos

Segundo a elegir

Dados de corvina con alga wakame y mayonesa de miso
Tataki de ternera con pesto de tomates secos y avellanas rotas
Arroz de verduras con secreto ibérico

Postre a elegir

Crema catalana sin inventos
Esponjoso de yogur griego con sopa de frutos rojos

Pan de coca con tomate

Bodega

Agua sin gas 1/2
Vino tinto Arienzo crianza de Marqués de Riscal
Vino blanco Vaya Pasada
Café

MENÚ ORIENTATIVO

59,90 € + IVA



GI-03 MAREMAGNUM

Capacidad Total

Sentados: -

Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Piadine

Fondutta piemontese

Patate con salmone

Principal a elegir

Rigatoni al forno

Girasoli salmone e gamberi

Fettucine tartufo e uovo

Pizza carbonara tartufata

Pizza pepperoni

Pizza Speck

Milanesa di manzo

Insalata cesare

Postre a elegir

Panettone di natale

Tiramisú
Gelato colossale

Bodega

Agua, refrescos, cerveza, copa de vino

Bebida ilimitada hasta el postre

36,90 € + IVA



GI-06 VIA LAIETANA

Capacidad Total

Sentados: -
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Piadine
Fondutta piemontese
Patate con salmone

Principal a elegir

Rigatoni al forno
Girasoli salmone e gamberi
Fettucine tartufo e uovo
Pizza carbonara tartufata
Pizza pepperoni
Pizza Speck
Milanesa di manzo
Insalata cesare

Postre a elegir

Panettone di natale
Tiramisú
Gelato colossale

Bodega

Agua, refrescos, cerveza, copa de vino
Bebida ilimitada hasta el postre

36,90 € + IVA



GI-08 GLORIES

Capacidad Total

Sentados: -

Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Piadine

Fondutta piemontese

Patate con salmone

Principal a elegir

Rigatoni al forno

Girasoli salmone e gamberi

Fettucine tartufo e uovo

Pizza carbonara tartufata

Pizza pepperoni

Pizza Speck

Milanesa di manzo

Insalata cesare

Postre a elegir

Panettone di natale

Tiramisú

Gelato colossale

Bodega

Agua, refrescos, cerveza, copa de vino

Bebida ilimitada hasta el postre

36,90 € + IVA



TC-01 GRÀCIA



MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de bellota

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

Ensalada de crudités

Buñuelos de brandada de bacalao

Sartén del cura (picadillo de chorizo, patatas al horno y huevos estrellados)

Mejillones a la marinera

Plato principal a elegir

Dorada al horno con patatas asadas al romero

Asado de ternera D.O. Rubia Gallega con parmentier de patatas trufado

Postre

Tarta de almendras con helado de vainilla

Cafés o infusiones

Petits fours

Bodega

Vinos blanco Bach Extrísimo Seco

Vino tinto Bach Viña Extrísima

Aguas minerales y refrescos

53,90 € + IVA

Capacidad Total

Sentados: 160

Cóctel: -

MENÚ CÓCTEL 1

Para compartir

Jamón ibérico de bellota

Surtido de quesos

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

Ensaladilla rusa con picos artesanos

Patatas bravas

Croquetas de marisco

Berenjenas fritas con miel y lima

Mejillones a la marinera

Gambas al ajillo

Degustación de arroz con sobrasada y setas al fuego

Postre

Tarta sacher

Cafés o infusiones

Caprichos navideños

Bodega

Vinos blanco Bach Extrísimo Seco

Vino tinto Bach Viña Extrísima

Aguas minerales y refrescos

53,90 € + IVA



MH-01 DIAGONAL

Capacidad Total

Sentados: 122

Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Jamón ibérico

Surtido de quesos con frutos secos

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

Ensalada Europa con salmón marinado

Croquetas de marisco

Gambas al ajillo

Principal a elegir

Lubina a la brasa con cebolla tierna

Entrecot de ternera D.O. Rubia Gallega con parmentier de patata

Postre

Tarta de queso con coulis de frambuesa

Cafés o infusiones

Petits fours

Bodega

Vinos blanco Bach Extrísimo Seco

Vino tinto Bach Viña Extrísima

Aguas minerales y refrescos

59,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Para compartir

Surtido de embutidos

Surtido de quesos con frutos secos

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

Ensalada Europa con salmón marinado

Humus, caviar de berenjena asada y guacamole con tostas

Croquetas de jamón

Calamarcitos encebollados al vino blanco

Dados de solomillo de ternera D.O. Rubia

Gallega salteados al ajillo

Postre

Sorbete de limón

Cafés o infusiones

Coffees or teas

Bodega

Vino blanco Bach Extrísimo Seco D.O.

Catalunya

Vino tinto Bach Viña Extrísima D.O. Catalunya

Aguas minerales y refrescos

59,90 € + IVA



BO-01 EIXAMPLE



Capacidad Total
Sentados: 260
Cóctel: 410
2 Salones

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Coca de pan con tomate
Ensalada de espinacas, parmesano y frambuesas
Croqueta de pollo y curry verde
Tartar de salmón y guacamole
Gyozas de verduras con yuzu y lima
Yuca brava con salsa huancaína y teriyaki
Sushi party (combo de sushi)

Segundos a elegir

Milanesa de pollo, cebolla caramelizada, setas y trufa negra
Salmón al horno, brillo de coco y sésamo garrafiado
Yakisoba de verduras y pollo

Postres

Cheesecake tropical, espuma de maracuyá y tartar de frutas
Platos de fruta de temporada

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco azpilicuenta d.o. rioja vino tinto ramón bilbao crianza d.o. rioja cafés o infusiones

69,90 € + IVA

MENÚ CÓCTEL 1

Cóctel

Vichyssoise de Puerro y Manzana Asada
Jamón Ibérico y Coca de Pan con Tomate, Aceite y Sal
Montadito de Queso de Cabra Trufado y Miel de Caña
Nachos con Guacamole
Bombas e patata y ceps
Croqueta de jamón
Makis de Salmon con Aguacate y Papaya
Fingers de Pollo con Salsa de Chili Dulce
Mini Hamburguesa de Ternera con Cebolla Caramelizada

Postres

Brouwnie de Chocolate y Nueces con Frutos Rojos
Brocheta de Fruta Fresca con Aromas de Menta
Trufas de Coco y Te Macha

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Beamonte D.O. Navarra
Vino tinto Beamonte D.O. Navarra
Cafés e infusiones

(Servicio de 2 horas)

69,90 € + IVA



GI-07 DIAGONAL MAR

Capacidad Total

Sentados: -
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Piadine
Fondutta piemontese
Patate con salmone

Principal a elegir

Rigatoni al forno
Girasoli salmone e gamberi
Fettucine tartufo e uovo
Pizza carbonara tartufata
Pizza pepperoni
Pizza Speck
Milanesa di manzo
Insalata cesare

Postre a elegir

Panettone di natale
Tiramisú
Gelato colossale

Bodega

Agua, refrescos, cerveza, copa de vino
Bebida ilimitada hasta el postre

36,90 € + IVA





MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Ensalada de tomate de la huerta, ventresca de atún,
cebolla de Figueres y aceitunas Arbequinas
Setas de temporada salteadas con ajetes tiernos y
espárragos verdes
Mejillones de roca del Delta al estilo marinero con
un refrito de ajo y guindilla
Croquetas caseras de pollo de payés rustido
Huevos ECO fritos con puntilla, patatas fritas y
jamón de paletilla ibérica
Tostada de pan de payés de horno de leña con
tomate de colgar y ajo seco

Principal a elegir

Entraña de ternera a la brasa con patata asada,
verduras a la parrilla y salsa Chimichurri
Carrillera de cerdo sin hueso a la brasa con
cremoso de coliflor y salsa de rustido
Tartar de salmón y aguacate con aliño de mostaza
Antigua

Postre a elegir

Tarta de queso cremosa con galleta y coulis
Pasta filo horneada envolviendo la trufa chocolate
Helado de turrón de Jijona con ratafia y carquiñolis

Bodega

Vino Nuviana D.O. Valle del Cinca
Tinto / Blanco / Rosado
Una botella cada 2 comensales
Aguas Minerales

42,50 € + IVA

Capacidad Total

Sentados: 110

Cóctel: -

MENÚ CÓCTEL 1

Entrantes para compartir

Ensalada de tomate de la huerta, ventresca de atún,
cebolla de Figueres y aceitunas Arbequinas
Setas de temporada salteadas con ajetes tiernos y
espárragos verdes
Mejillones de roca del Delta al estilo marinero con
un refrito de ajo y guindilla
Croquetas caseras de pollo de payés rustido
Huevos ECO fritos con puntilla, patatas fritas y
jamón de paletilla ibérica
Tostada de pan de payés de horno de leña con
tomate de colgar y ajo seco

Principal a elegir

Meloso de ternera guisado a baja temperatura con
cremoso de apionabo y Demi-glace
Canelón de rape y gamba napado con salsa de
crustáceos
Corvina a la brasa con champiñones Portobello, pak
choy y texturas de col lombarda

Postre a elegir

Tarta de queso cremosa con galleta y coulis
Pasta filo horneada envolviendo la trufa chocolate
Helado de turrón de Jijona con ratafia y carquiñolis

Bodega

Vino Nuviana D.O. Valle del Cinca
Tinto / Blanco / Rosado
Una botella cada 2 comensales
Aguas Minerales

46,50 € + IVA



MS-01 SANT PERE DE RIBES



AÑADIR COPA



MENÚ CÓCTEL



POSIBILIDAD
MENÚ SUPERIOR



VIP
SALÓN PRIVADO



AÑADIR B. LIBRE

Capacidad Total

Sentados: 350

Cóctel: 600

MENÚ SENTADO 1

Copa de bienvenida

Perelada Cava Brut Reserva

Plátano frito con escamas de sal

Aperitivo frío

Tomate deshidratado y gorgonzola al perfume
de albahaca

Salmón marinado y caviar de aceite de oliva
Tosta de escalivada con lomo de anchoa
Macaron con sobrasada de Mallorca y miel

Aperitivo caliente

Tempura de verduras con salsa de soja

Plato principal a elegir

Canelón de marisco con crema vegetal
Pechuga de pollo de corral rellena de queso
feta, tomate y salsa de soja y cítricos

Postre

Piña caramelizada con helado de coco

Bodega

Blanc de Blancs – Perelada
Vino tinto Cigonyes Negre - Perelada
Cava Brut Reserva - Perelada
Agua,, refrescos, cerveza, cafés e infusiones

95,90 € + IVA

MENÚ SENTADO 1

Copa de bienvenida

Perelada Cava Brut Reserva

Plátano frito con escamas de sal

Aperitivo frío

Tomate deshidratado y gorgonzola al perfume
de albahaca

Salmón marinado y caviar de aceite de oliva
Tosta de escalivada con lomo de anchoa
Macaron con sobrasada de Mallorca y miel

Aperitivo caliente

Tempura de verduras con salsa de soja

Plato principal a elegir

Ensalada de jamón de pato con manzana
confitada y salsa de cítricos
Lomos de dorada y langostinos y salsa romesco

Postre

Texturas de chocolate

Bodega

Blanc Cigonyes – Perelada
Vino tinto 3 Fincas crianza - Perelada
Cava Stars Brut Reserva - Perelada
Agua, refrescos, cerveza, cafés e infusiones

107,90 € + IVA



PS-01 BARCELONETA



Capacidad Total
Sentados: 250
Cóctel: 250

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Jamón ibérico
Queso en aceite de romero
Calamarcitos a la plancha con ajo y perejil
Surtido de croquetas de la abuela
Pan de payés con tomate y ajo

Primero

Sopa tradicional de galets con pelota

Segundo a elegir

Jamoncito de pavo con ciruelas y piñones
Dorada al horno con patatas marinera

Postre

Sorbete de limón con peppermint

Surtido de turrónes
Copa de cava

Bodega

Tinto Viña Eguía D.O. Rioja
Blanco Viña Mellor Verdejo D.O. Rueda
Sangría, cerveza, refrescos y agua
Café o infusión

49,90 € + IVA



PV-01 PORT



MENÚ SENTADO 1

Opción A (pica-pica)

Tabla de paletilla ibérica con pan de cristal con tomate y ajo al gusto
Croquetas caseras da bacalao con confitura de manzana y miel
Mejillones gallegos en salsa marinera y vino blanco
Ensalada de ventresca de atún, tomate del Prat y cebollas

Opción B (primer plato a escoger)

Ensalada de perlas mozzarella fresca con frutos secos y vinagreta de higos
Crema de marisco con almejas
Canelón de carrilada i parmesano con suave bechamel al horno

Principal a escoger

Lubina a la brasa con patatas panaderas al horno
Carrillera al horno a baja temeperatura con patatas
Tartar de salmón con aguacate, alga wakame y tostaditas
Canelón de espinacas, nueces, parmesano y queso ricotta

Postre

Surtido de brownie de chocolate y nueces, tarta de queso mató con chutney de frutos rojos y opción de fruta o postre sin gluten.

Bodega

Vino blanco Verdeo Verdejo
Vino Negro Viña Real Crianza
Incluye 3 consumiciones de (Cerveza, refresco, agua)

65,90 € + IVA

Capacidad Total

Sentados:	220
Cóctel:	300
Salones	3

MENÚ SENTADO 2

Copa de cava de Bienvenida

Entrada

Alcachofas confitadas en aceite de oliva a baja temperatura con queso cremoso y Pedro Ximénez

Primer plato

Canelón XL de marisco con suave crema al horno
Canelón XL de espinacas, ricota y parmesano (vegetariano)

Segundo plato a escoger

Lubina fresca de 600g a la brasa con patata panadera al horno
Entrecot de vaca rubia gallega madurada 40 días a la brasa con patatas crujientes y pimientos del padrón
Paella marinera o Paella de verduras (vegetariano)

Postre

Tablas mixtas de Tarta de queso con suave mató y Brownie de chocolate con nueces

Bodega

Verdeo Verdejo blanco
Viña real crianza Tinto
Incluye 3 bebidas por persona

69,90 € + IVA



SI-01 PORT



MENÚ SENTADO 1

Entrante a elegir

Crea tu propia ensalada: hoja de roble, lollo rosso, trocadero, escarola frisé, tomate km0, cebolla de Figueras, olivas arbequinas.

Ensalada César clásica con lascas de parmesano

Ensalada de tomate con ventresca, cebolla tierna y rúcula

Ensalada de espinacas baby, calabaza, queso feta y shichimi

Ensalada de quinoa, nueces, remolacha, judías, miel y mostaza

Tostadas de hummus con piparras y olivas Gordal

Surtido de quesos y tostadas

Tabla de embutidos ibéricos

Principal a elegir

Espárragos, tomates a la parrilla y patatas al "cali"

Cocido catalán

Canelon de pollo de pota blava y trufa

Suprema de salmón con salsa teriyaki y verduras al wok

Filete Mignon de ternera con boletus y gratén de patata

Postre a elegir

Ensalada de frutas frescas

Mousse de chocolate de Tanzania con Spéculoos

Surtido de mochis

Flan de café

Bodega

Vino blanco Legaris-D.O Rueda

Vino tinto Aneo Mut -D.O Penedés Raimat Brut Nature-D.O Cava

Copa de cava de celebración Turrone y barquillos

63,50 € + IVA

Capacidad Total

Sentados: 170

Cóctel: -

MENÚ CÓCTEL 1

Pan con tomate y jamón ibérico

Steak tartar, pan de brioche y mantequilla al café París

Nuestras bravas con mayonesa y chile chipotle

Vichyssoise de guisantes con bacalao al pin-iri

Teja crujiente con anchoas, tomate confitado y salsa holandesa

Cubo hojaldrado, royal de "Tou dels tillers" y papada ibérica

Ceviche de lubinay pulpo, calabaza y cilantro

Cogollo César con pan de especias y emulsión de olivas

Ravioli de mozzarella, tomate y albahaca

Tataki de atún rojo, guacamole y teriyaki con cebolleta japonesa

Calamarcitos a la andaluza

Bikini de rabo de buey, cheddar y trufa

Gyozas vegetales con salsa de cardamomo verde y sésamo picante

Brocheta de rape y langostinos

Postres

Brocheta de fruta de temporada

Trufas japonesas

Fingers de Opera con helado de café Irlandes

Lionesas de nata

Copa de cava de celebración Barquillos y turrone

Bodega

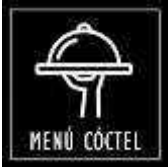
Vino blanco Legaris-D.O Rueda

Vino tinto Aneo Mut -D.O Penedés Raimat Brut Nature -D.O Cava

68,50 € + IVA



ES-01 BORN



Capacidad Total
Sentados: 350
Cóctel: 600

MENÚ SENTADO 1

Aperitivo de bienvenida

Chips de yuca, boniato y patata, aceitunas y cocktail de frutos secos

Entrantes a compartir

Nuestras croquetas crujientes de jamón ibérico o rustido o ceps

Carpaccio de tomate con queso fresco, rúcula y salsa de pesto

Sticks de pollo con kikos y salsa barbacoa

Tartar de salmón y aguacate

Huevos estrellados con virutas de jamón de bodega

Principal a escoger

Suprema de merluza de pincho al cava con verduritas salteadas con soja y sésamo

Redondo de ternera Black Angus con salsa de vino tinto y chalotas con patatas rústicas a las finas hierbas

Postre a escoger

Tarta de nuestro chef de tres chocolates con coulis de dulce de leche o chocolate y fruta tropical

Ensalada de Frutas de temporada

Bodega

1 cerveza, agua, 1 refresco o una copa de vino por persona

MENÚ ORIENTATIVO



HY-01 EIXAMPLE



Capacidad Total
Consultar

MENÚ SENTADO 1

Copa de cava de bienvenida

Vinos, cava, cerveza, zumos y refrescos durante la cena

Rollito de primavera

Hamburguesas Caseras

Tapa de Jamón

Pizzas artesanas

Pasta al Pesto

Brownie de Chocolate

MENÚ ORIENTATIVO



FC-01 EIXAMPLE



Capacidad Total
Consultar

MENÚ SENTADO 1

Copa y aperitivo de bienvenida

Entrantes a compartir

Croqueta de la casa y buñuelo

Carpaccio de piña y langostinos

Tabla mixta de embutidos y quesos selectos
con focaccia

Crema de calabaza y trufa con huevo 65°

Segundos a elegir

Tataki de salmón con verduritas

Solomillo a la pimienta verde

Sacchetti bicolore de rape y gamba con bisque
de marisco

Tortelloni ai funghi porcini dop con salsa de
trufa

Arroz cremoso de setas y ajo negro

Postre

Buñuelos de viento

Surtido de galletas de navidad

Trufas de chocolate

Bodega

Barra libre de soft drinks (agua, refrescos,
cerveza, vino)

MENÚ ORIENTATIVO

MENÚ CÓCTEL 1

Copa de bienvenida

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de la casa y buñuelo

Tabla de embutidos selectos italianos

Surtido de focaccia italiana

Alcachofa laminada con romesco

Crepes de bacalao y veluté de piquillos

Pan bao de carne rustida a baja temperatura

Brocheta de queso asiago y uva

Arroz cremoso de costilla desmechada y puntas
de espárrago

Postre

Buñuelos de viento

Surtido de galletas de navidad

Trufas de chocolate

Bodega

Barra libre de soft drinks (agua, refrescos,
cerveza, vino)

MENÚ ORIENTATIVO



EP-01 SAGRADA FAMILIA



Capacidad Total
Sentados: 350
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Primeros para compartir

Canelón relleno de ragú de ternera con bechamel trufada
Berenjena a la parmigiana al gratén
Ensalada tibia de champiñones, bacón y láminas de parmesano

Segundo a elegir

Entrecote de ternera a la brasa con patata asada
Rodaballo al horno con patatas panaderas

Postre a elegir

Biscuit helado con chocolate caliente
Tarta de manzana

Bodega

Barra libre de sangría, cerveza o vino desde 1 primer plato hasta finalizar el segundo plato

MENÚ ORIENTATIVO



MB-01 PORT



Capacidad Total

Sentados: 500

Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Surtido de embutidos

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

Ensalada mediterránea con aguacate

Buñuelos de brandada de bacalaco

Gambas salteadas al ajo tierno

Mejillones a la brasa con picada verde

Principal a elegir con antelación

Dorada a la brasa con patatas al romero

Asado de ternera D.O Rubia Gallega con parmentier de patata trufado

Postre

Tronco de Navidad

Cafés o infusiones

Turrones y neulas

Bodega

Vino blanco Bach Extrísimo seco D.O. Catalunya

Vino tinto Bach Viña Extrísima D.O. Catalunya

Aguas minerales y refrescos

Copa de cava

MENÚ ORIENTATIVO



CONDICIONES

- ❖ La reserva se hará efectiva cuando se haya realizado una paga y señal del 20% del total del evento a través de transferencia bancaria, tarjeta o pago en efectivo en nuestras oficinas. **El resto se abonará 7 días antes de la celebración del evento.**
- ❖ Las anulaciones no tendrán derecho a devolución de la paga y señal.
- ❖ **El número total de asistentes tendrá que confirmarse con 7 días de antelación.** Una vez confirmado, se deberá abonar el 100% de la cuantía del evento. En caso de que se produzca alguna baja, no modificará el importe a abonar.
- ❖ Los restaurantes, salas de fiesta o discotecas se reservan el derecho de admisión con el objetivo de cumplir estrictamente la normativa vigente de locales de ocio nocturnos en Barcelona. En caso de que la persona o personas que integran el grupo no vayan acorde a las normas de la sala (vestimenta incorrecta, estado de embriaguez elevado, sospecha de posesión de estupefacientes por parte de la seguridad del local y otros similares), Organización y Dirección de Eventos SL no se hace responsable si se les prohíbe la entrada al local escogido. El cliente declara conocer perfectamente el local nocturno que ha elegido y es su responsabilidad el ir acorde al mismo. Así mismo, cualquier hecho de los mencionados anteriormente que impida el acceso o lleve a expulsar al grupo o parte del mismo, no dará derecho a devolución de importe alguno.
- ❖ Todas las condiciones anteriores pueden variar si así lo pacta específicamente por escrito con su comercial.



ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EVENTOS

informacion@barcelonanoche.com

Teléfono 93 441 69 69

Av. Paral·lel, 91 bis, entlo. 1º

08004 barcelona

RESERVED