

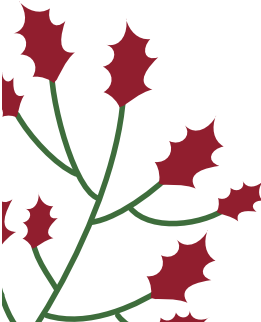


Menús *Navidad*

PARA GRUPOS



A tener **EN CUENTA:**

- Los precios incluyen IVA.
 - Se consideran grupos las reservas de 8 personas o más.
 - Al finalizar el evento se cobrarán los comensales que se hayan confirmado 48h antes del mismo. La reserva se considera confirmada cuando se reciba el 30% de la totalidad del evento en concepto de paga y señal.
 - Disponemos de salas privadas, consúltenos disponibilidad.
 - Los platos principales se deberán escoger con una antelación mínima de 72h antes del evento para una mejor organización del servicio.
 - Si en el grupo hay alergias se deberán avisar con suficiente antelación.
 - Los menús incluyen 1 botella de vino por cada 3 comensales. En el caso de que se exceda este consumo se avisará al responsable del grupo y se acordará cómo proceder. Si alguien no bebiera vino, el consumo establecido es de 2 consumiciones de refresco o cerveza.
 - No está incluido nada que no esté especificado en el menú, a no ser que se acuerde otra cosa con el responsable del evento.
 - El pago de las mesas se abonará en conjunto, no se harán separaciones de facturas para cobrar.
- 
- 
- 
- 



Menú PAULA



Entrantes para compartir:

Ensaladilla rusa con huevo frito y aceite picante

Buñuelos de bacalao con salsa pil pil

Patatas bravas

Mejillones al vapor

Pan de coca tostado con tomate



Segundos a escoger:

Fideuá negra marinera con gambitas

Dorada a la plancha con refrito bilbaíno

Carrillera de cerdo cocinada a baja temperatura en su salsa



Postres

Sorbete de limón con frutos rojos

Flan de dulce de leche con nata

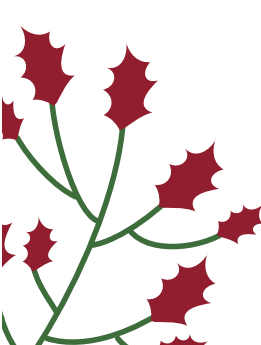


Bebidas incluidas

Vino DO Terra Alta Xaloc blanco y tinto

Agua mineral

Café o infusión



47€





Menú DAVID



Entrantes para compartir:

Patatas bravas

Calamares a la andaluza con mayonesa kimchi
Chicharrones ahumados de Cádiz con tostaditas

Mejillones a la marinera

Pan de coca tostado con tomate



Segundos a escoger:

Paella marinera del senyoret

Fideuá con cigalas y alioli

Calamares de playa a la brasa con patatas fritas

Fricandó de ternera tradicional con setas



Postres

Lemon pie

Milhojas rellena de crema y frutos rojos

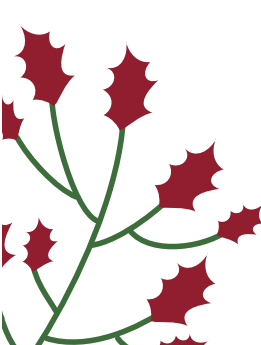


Bebidas incluidas

Vino DO Terra Alta Xaloc blanco y tinto

Agua mineral

Café o infusión



50€





Menú ALBA



Entrantes para compartir:

Ensalada de tomate de Barbastro con ventresca y olivada
Chipirones fritos
Buñuelos de bacalao con salsa pil pil
Mejillones al vapor

Pan de coca tostado con tomate



Segundos a escoger:

Paella del senyoret con zamburiñas
Paella con setas y roastbeef al Jospé
Solomillo de cerdo ibérico con salsa de pimienta
y patatas a lo pobre
Lubina al horno con patatas



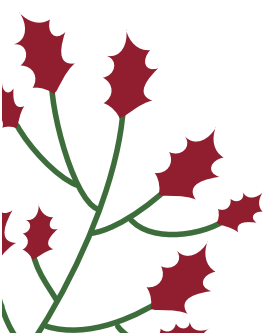
Postres

Tiramisú casero
Milhojas relleno de crema con fruta de temporada



Bebidas incluidas

Vino DO Terra Alta Xaloc blanco y tinto
Agua mineral
Café o infusión



56€





Menú LAIA



Entrantes para compartir:

Ensalada de cogollos a la plancha con bacalao ahumado y
vinagreta de mostaza y miel

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi

Patatas bravas

Ensaladilla rusa con huevo frito y aceite picante

Pan de coca tostado con tomate



Segundos a escoger:

Paella marinera

Arroz de bacalao con verduritas

Solomillo de ternera cocinado a la piedra con patatas

Suquet de rodaballo



Postres

Pastel de tres leches con merengue

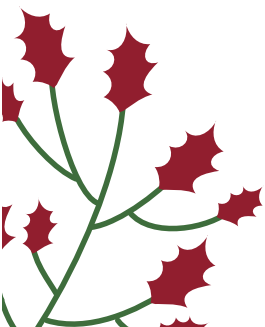
Sorbete de frambuesa

Bebidas incluidas

Vino DO Terra Alta Xaloc blanco y tinto

Agua mineral

Café o infusión



60€





Menú

ARIADNA



Entrantes para compartir:

Jamón ibérico

Tomate de Barbastro con ventresca de atún y olivada

Bomba de la Barceloneta con salsa picante

Calamares a la andaluza con mayonesa kimchi

Tallarinas salteadas con ajo y perejil

Pan de coca tostado con tomate



Segundos a escoger:

Paella mixta mar y montaña

Arroz negro con gambas peladas y almejas

Solomillo de ternera con salsa de pimienta y patatas fritas

Suquet de rape



Postres

Souflé de chocolate con helado de vainilla

Lemon pie

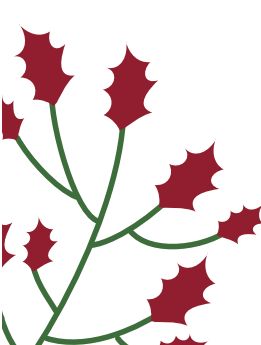


Bebidas incluidas

Vino DO Terra Alta Xaloc blanco y tinto

Agua mineral

Café o infusión



66€

