

ESTE AÑO



NUESTROS SUEÑOS
SE HARÁN REALIDAD

CENAS DE EMPRESA 2024 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 13 y 20 de Diciembre. Consultar previamente.
- ❖ Para cualquier duda contacte con nosotros en el 93 441 69 69 / 93 302 42 44

MY-01 PLAÇA REIAL



RECOMENDADO



HASTA LAS 3AM



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE

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)

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



MENÚ ORIENTATIVO

RS-01 PLAÇA REIAL



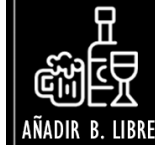
RECOMENDADO



POSIBILIDAD
MENÚ SUPERIOR



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE

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, croustons 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)

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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



MENÚ ORIENTATIVO



RECOMENDADO



HASTA LAS 4AM



AÑADIR B. LIBRE



SALÓN PRIVADO



AÑADIR COPA

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 verduras de temporada

Postre

Choco y fruta tropical

Bodega

Bodega Perelada & Chivite
Cafés, infusiones y aguas

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

MENÚ ORIENTATIVO



RR-01 PLAÇA REIAL



RECOMENDADO



RESTAURANTE
BAR MUSICAL



AÑADIR COPA



SALÓN PRIVADO

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

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



MENÚ ORIENTATIVO

SS-01 PLAÇA REIAL



RECOMENDADO



RESTAURANTE
BAR MUSICAL



HASTA LAS 3AM



AÑADIR COPA



MENÚ CÓCTEL

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

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



MENÚ ORIENTATIVO

CR-01 PLAÇA REIAL



RECOMENDADO



MENÚ CÓCTEL



HASTA LAS 3AM



AÑADIR COPA

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

MENÚ ORIENTATIVO



TS-01 PLAÇA REIAL



RECOMENDADO



MENÚ CÓCTEL



HASTA LAS 3AM

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

MENÚ ORIENTATIVO



AB-01 PLAÇA ESPANYA



RECOMENDADO



MENÚ CÓCTEL



SALÓN PRIVADO



AÑADIR B. LIBRE



AÑADIR COPA

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

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

MENÚ ORIENTATIVO



CK-01 BORN



RECOMENDADO



RESTAURANTE
BAR MUSICAL



MENÚ CÓCTEL



SALÓN PRIVADO



AÑADIR B. LIBRE

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

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

MENÚ ORIENTATIVO



BA-01 BORN



RECOMENDADO



RESTAURANTE
BAR MUSICAL



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE



SALÓN PRIVADO

Capacidad Total

Sentados: 110

Cóctel: 160

MENÚ SENTADO 1

Para compartir

Ensaladilla rusa con huevos 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

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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



MENÚ ORIENTATIVO

BK-01 BARCELONETA



AÑADIR COPA



MENÚ CÓCTEL



AÑADIR B. LIBRE

Capacidad Total

Sentados:	140
Cóctel:	210
Salones	2

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

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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

MENÚ ORIENTATIVO



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

MENÚ ORIENTATIVO

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 rio suena d.o ribera del duero
Copa de cava, Café o infusión



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

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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



MENÚ ORIENTATIVO

EV-01 LES CORTS



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE



SALÓN PRIVADO

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

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



MENÚ ORIENTATIVO

TP-01 SANT GERVASI



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE



SALÓN PRIVADO

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

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

MENÚ ORIENTATIVO



CO-01 HORTA-GUINARDÓ



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE



SALÓN PRIVADO



POSIBILIDAD
MENÚ SUPERIOR

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 brasa:
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

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

MENÚ ORIENTATIVO





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)
-
- 2 Refrescos o cerveza por persona
- Agua y café

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)
-
- 2 Refrescos o cerveza por persona
- Agua y café

MENÚ ORIENTATIVO



SH-01 PORT



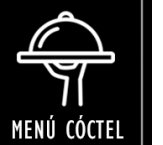
RESTAURANTE
CON DISCOTECA



POSIBILIDAD
MENÚ SUPERIOR



EQUIPO
AUDIOVISUAL



MENÚ CÓCTEL

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

MENÚ CÓCTEL 1

- Jamón ibérico con pan de coca y tomate
- Tramézino 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 mochas 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

MENÚ ORIENTATIVO



SB-01 EIXAMPLE



MENÚ CÓCTEL



AÑADIR COPA



AÑADIR B. LIBRE



HASTA LAS 2 AM

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

- Burger
- Burger 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

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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

MENÚ ORIENTATIVO





EN HOTEL



SALÓN PRIVADO



AÑADIR B. LIBRE



HASTA LAS 2 AM

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 Turrones

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

MENÚ SENTADO 2

Entrantes a escoger

- Ensalada de Tomate Km0 con burrata ahumada y anchoas del cantàbrico
- 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 llundayn
Turrones

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

MENÚ ORIENTATIVO



HF-01 PLAÇA ESPANYA



EN HOTEL



SALÓN PRIVADO



AÑADIR B. LIBRE



HASTA LAS 2 AM



AÑADIR COPA

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 verduritas

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

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

MENÚ ORIENTATIVO





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 cacahuets

Principales a elegir

- Pescado de lonja al gusto del chef
- Muslo de pularda 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

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



MENÚ ORIENTATIVO



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

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

MENÚ ORIENTATIVO





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 cacahuets
- 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

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

MENÚ ORIENTATIVO



SK-01 ZONA FRANCA



Capacidad Total

Sentados:	110.
Cóctel:	300.
Salones	1

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Surtido de quesos selectos

Jamón ibérico en coca de cristal y tomate

Ostras con sorbete de mango y atzina

Brioche de sanfaina, sobrasada y huevos de codorniz

Tataki de atún con setas silvestres escabechadas

Tartar de tomate confitado y berenjena ahumada

Principal a elegir

Timbal de calabacín y setas con queso pecorino trufado

Arroz de marisco del señoret

Lomo de bacalao confitado con ratatouille de verduras

Wanton de costillar ibérico a baja temperatura con verduras encurtidas y migas japonesas crujientes

Tagliata de wagyu con patatas al estilo del chef

Postre a elegir

Coulant de chocolate con helado de mascarpone

Tiramisú de papaya

Bodega

Blanco Fenomenal D.O. Rueda

Tinto Heraclio Alfaro D.O. Rioja

Rosado XF Sierra D.O. Rioja

Cava Arts Collecta Blanc de Blancs

Champagne Delamotte Brut

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

Turrone y Delicias Navideñas

Bodega

Nuestra Mejor Selección de Vinos
Cava de la Comarca

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

MENÚ ORIENTATIVO





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

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

MENÚ ORIENTATIVO





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)

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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)

MENÚ ORIENTATIVO Agua, refresco o cerveza



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

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

MENÚ ORIENTATIVO



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

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

MENÚ ORIENTATIVO



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 cacciadore con patatas asadas

Postre

Surtido de postres

Bodega

1 bebida incluida

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

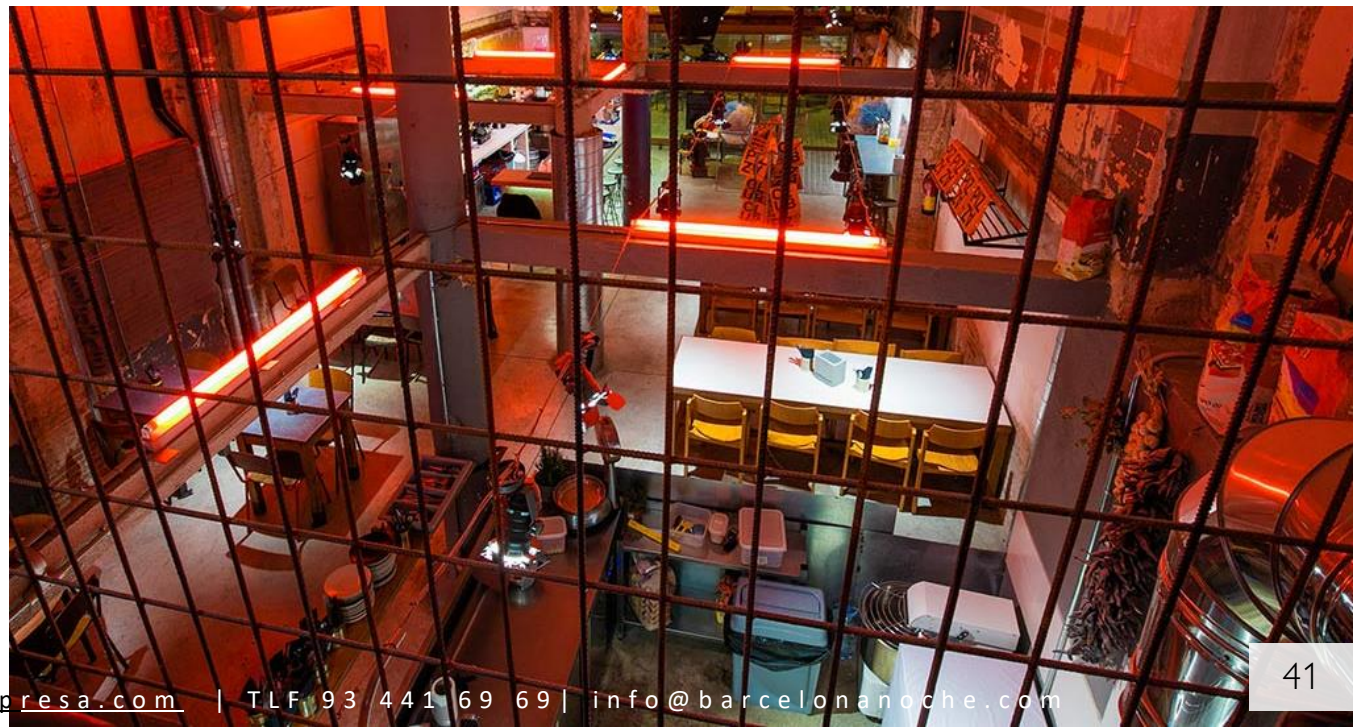
Postres

Surtido de postres

Bodega

1 bebida incluida

MENÚ ORIENTATIVO





AÑADIR B. LIBRE



AÑADIR COPA



HASTA LAS 3AM

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 Suena D.O. Ribera del Duero
- Vino blanco: Menade D.O. Rueda (1 botella / 3 personas)
- Agua

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
- Presca ibérica a la brasa, parmentier y salsa de boletus

Postres

- Variado de postres artesanos

Bodega

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

MENÚ ORIENTATIVO



PA-01 SANT GERVASI



RESTAURANTE
BAR MUSICAL



HASTA LAS 2 AM



MENÚ CÓCTEL

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

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

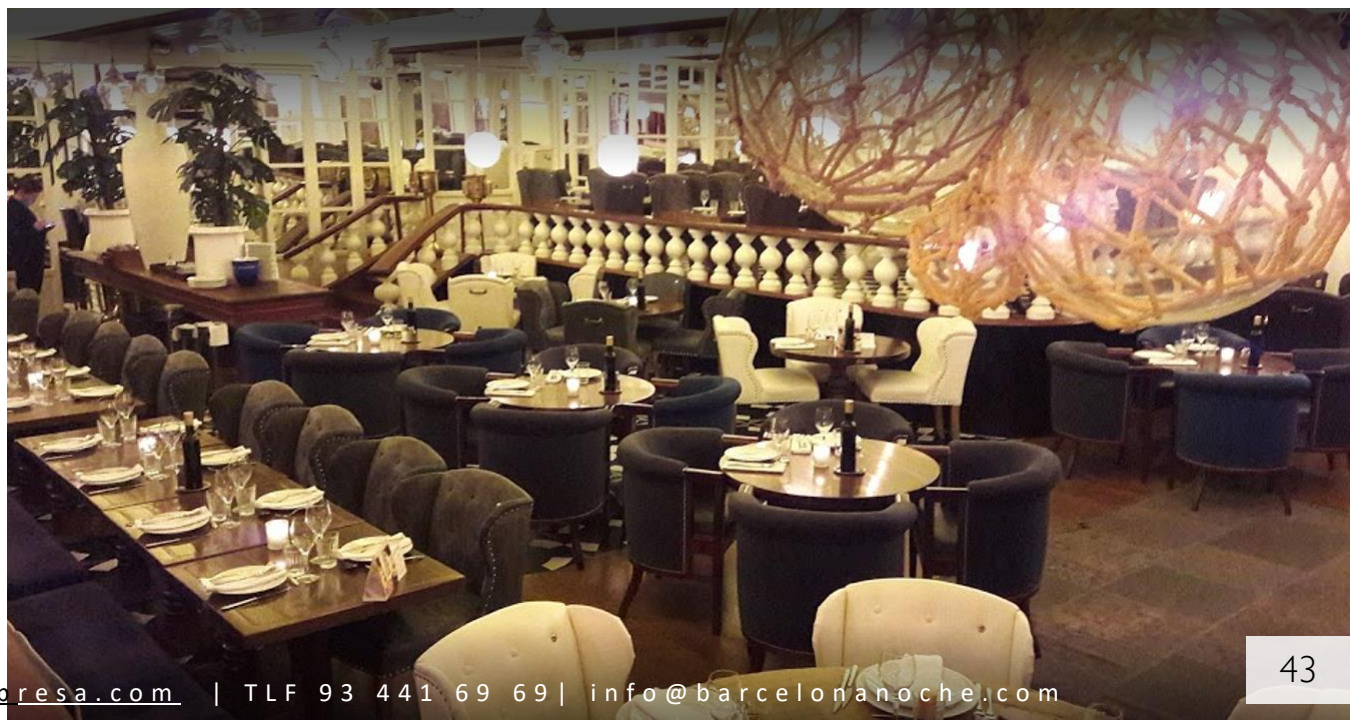
Postre

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

MENÚ ORIENTATIVO





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

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



MENÚ ORIENTATIVO

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)



MENÚ ORIENTATIVO

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

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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



MENÚ ORIENTATIVO



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

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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, mini sacher de chocolate + brocheta de fruta)

Bodega

Aguas minerales, Refrescos, Cerveza
Vino blanco, Vino tinto

MENÚ ORIENTATIVO



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

Cheesecake
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
Cheesecake

Bodega

Agua y refrescos
Vino



MENÚ ORIENTATIVO

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

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

MENÚ ORIENTATIVO



NU-01 SANT GERVASI



HASTA LAS 3AM



POSIBILIDAD
MENÚ SUPERIOR



EQUIPO
AUDIOVISUAL



AÑADIR B. LIBRE



AÑADIR COPA

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

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

MENÚ ORIENTATIVO



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

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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



MENÚ ORIENTATIVO



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

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



MENÚ ORIENTATIVO

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

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



MENÚ ORIENTATIVO



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



GI-03 MAREMAGNUM

Capacidad Total

Sentados: -
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Piadine
FONDUTTA piemontese
Patate con salmone

Principial 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

MENÚ ORIENTATIVO



GI-06 VIA LAIETANA

Capacidad Total

Sentados: -
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Piadine
FONDUTTA piemontese
Patate con salmone

Principial 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

MENÚ ORIENTATIVO



Capacidad Total

Sentados: -
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Piadine
FONDUTTA piemontese
Patate con salmone

Princial 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

MENÚ ORIENTATIVO





AL LADO DE DISCOTECA

Capacidad Total

Sentados: 160

Cóctel: -

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

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

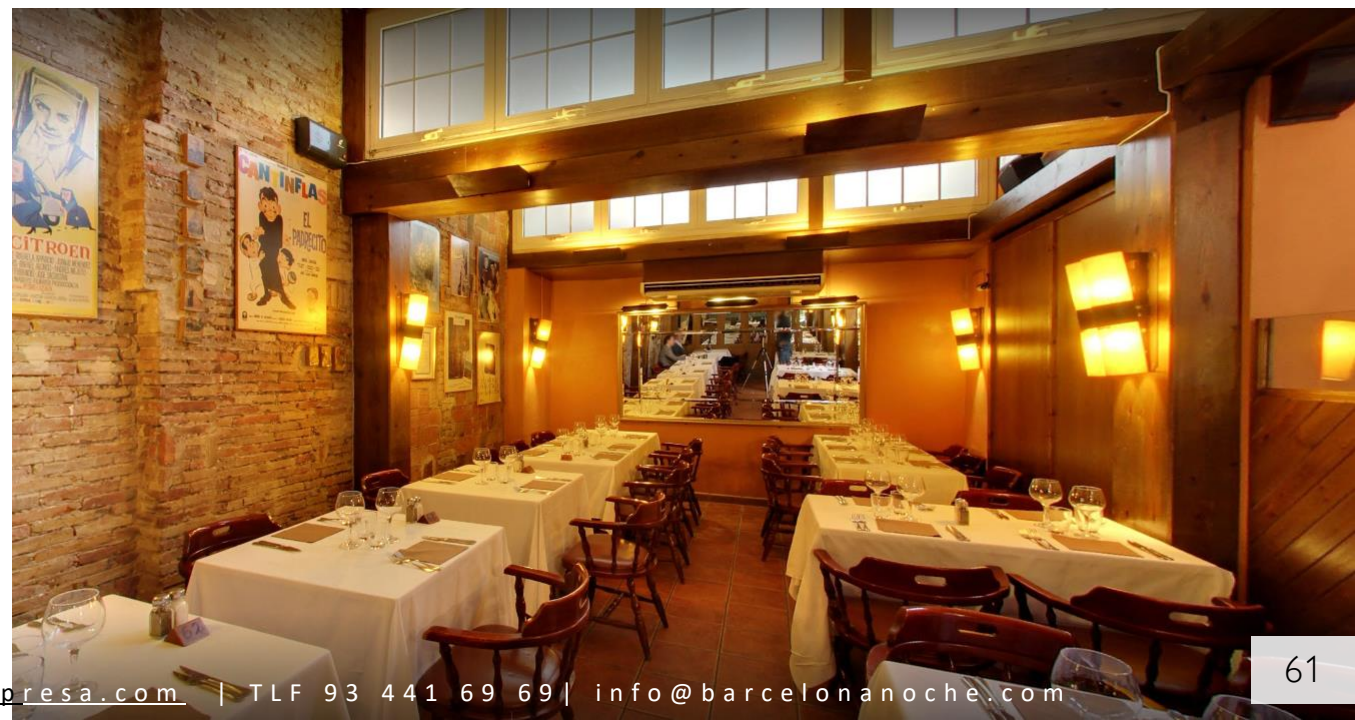
Caprichos navideños

Bodega

Vinos blanco Bach Extrísimo Seco

Vino tinto Bach Viña Extrísima

Aguas minerales y refrescos



MENÚ ORIENTATIVO

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

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

MENÚ ORIENTATIVO



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 garrapiñado

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

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

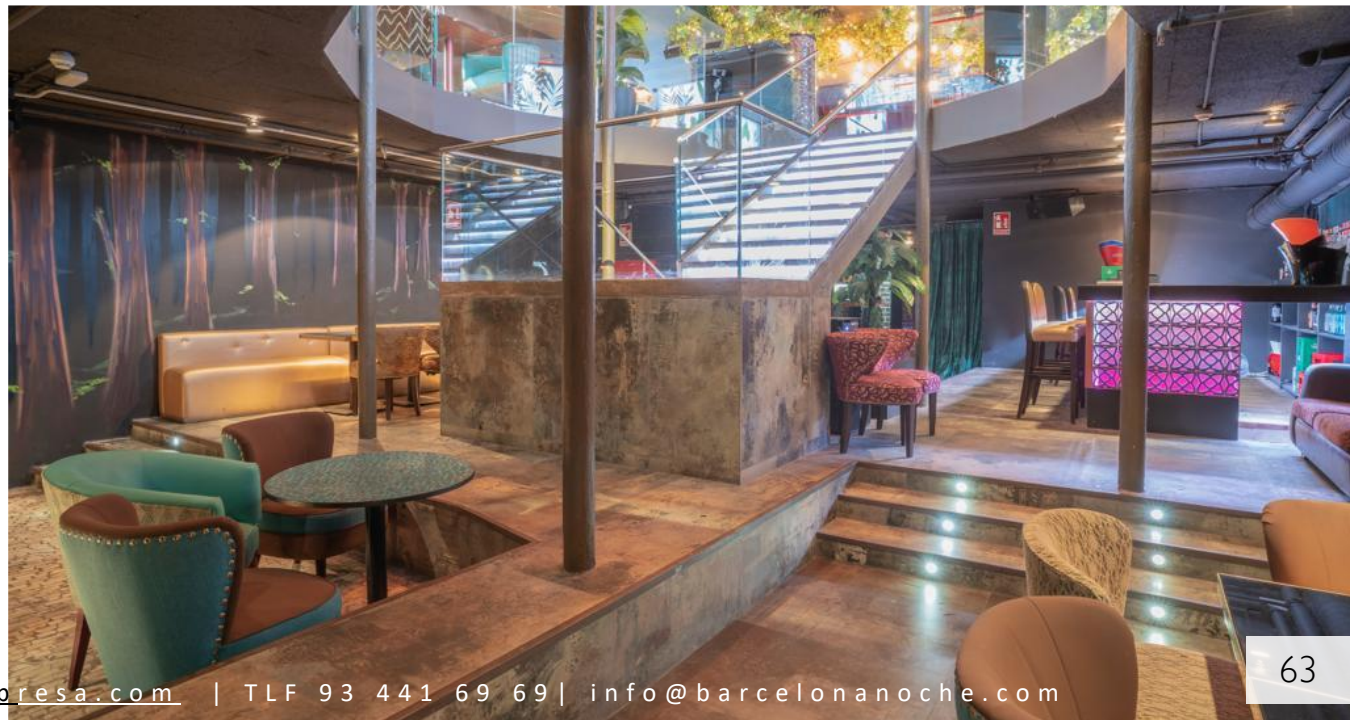
Aguas minerales

Vino blanco Beamonte D.O. Navarra

Vino tinto Beamonte D.O. Navarra

Cafés e infusiones

(Servicio de 2 horas)



MENÚ ORIENTATIVO

Capacidad Total

Sentados: -
Cóctel: -

MENÚ SENTADO 1

Entrantes para compartir

Piadine
FONDUTTA piemontese
Patate con salmone

Principial 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

MENÚ ORIENTATIVO





Capacidad Total
Sentados: 110
Cóctel: -

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

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

MENÚ ORIENTATIVO



MS-01 SANT PERE DE RIBES



AÑADIR COPA



MENÚ CÓCTEL



POSIBILIDAD
MENÚ SUPERIOR



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

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



MENÚ ORIENTATIVO



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

MENÚ ORIENTATIVO



PV-01 PORT



Capacidad Total	
Sentados:	220
Cóctel:	300
Salones	3

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 cebolla

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 temperatura 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)

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)

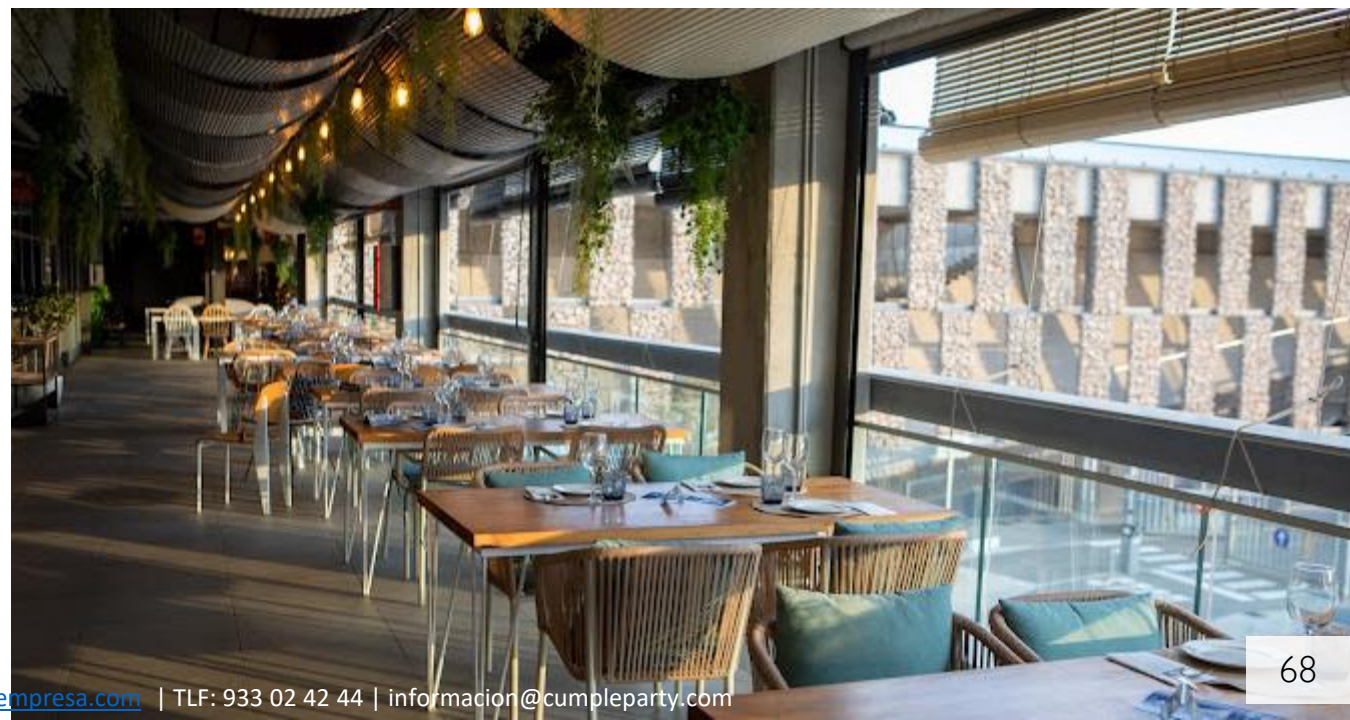
Postre

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

MENÚ ORIENTATIVO



SI-01 PORT



Capacidad Total

Sentados: 170

Cóctel: -

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 oon piparras y olivas Gordal

Surtido de quesos y tostadas

Tabla de embutidos ibéricos

Principal a elegir

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

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 Turroneos y barquillos

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-piri

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 turroneos

Bodega

Vino blanco Legaris-D.O Rueda

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



MENÚ ORIENTATIVO



EQUIPO
AUDIOVISUAL

Capacidad Total

Sentados:	308
Cóctel:	-
Salones	6

MENÚ SENTADO 1

Primero a elegir

- Jamón ibérico de bellota
- Coca de cristal con tomate y aceite de oliva
- Ensalada mediterránea con aguacate
- Croquetas de ave i foie
- Gambas salteadas al ajo tierno
- Mejillones a la brasa con picada verde

Segundo a elegir

- Dorada a la brasa con patatas confitadas al romero
- Asado de ternera D.O Rubia Gallega con parmentier de patatas trufado

Postre

- Tronco de Navidad
- Cafés o infusiones
- Turrone 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 SENTADO 2

Primero a elegir

- Jamón ibérico de bellota
- Coca de cristal con tomate y aceite de oliva
- Salpicón de marisco
- Croquetas de marisco
- Gambas al ajillo con tomate natural y Kalamata
- Calamarcitos a la plancha salteados con ajo y perejil

Segundo a elegir

- Lubina estilo orio
- Entrecot de ternera D.O. Rubia Gallega a la brasa con patatas asadas

Postre

- Croquant de frutos rojos
- Cafés o infusiones
- Turrone y neulas

Bodega

- Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas
- Vino tinto Cune D.O. Rioja
- Aguas minerales y refrescos
- Copa de cava

MENÚ ORIENTATIVO



MB-01 PORT



Capacidad Total
Sentados: 460
Cóctel: -
Salones 10

MENÚ SENTADO 1

Primero a elegir

- Jamón ibérico de bellota
- Coca de cristal con tomate y aceite de oliva
- Ensalada mediterránea con aguacate
- Croquetas de ave i foie
- Gambas salteadas al ajo tierno
- Mejillones a la brasa con picada verde

Segundo a elegir

- Dorada a la brasa con patatas confitadas al romero
- Asado de ternera D.O Rubia Gallega con parmentier de patatas trufado

Postre

- Tronco de Navidad
- Cafés o infusiones
- Turrone 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 SENTADO 2

Primero a elegir

- Jamón ibérico de bellota
- Coca de cristal con tomate y aceite de oliva
- Salpicón de marisco
- Croquetas de marisco
- Gambas al ajillo con tomate natural y Kalamata
- Calamarcitos a la plancha salteados con ajo y perejil

Segundo a elegir

- Lubina estilo orio
- Entrecot de ternera D.O. Rubia Gallega a la brasa con patatas asadas

Postre

- Croquant de frutos rojos
- Cafés o infusiones
- Turrone y neulas

Bodega

- Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas
- Vino tinto Cune D.O. Rioja
- Aguas minerales y refrescos
- Copa de cava

MENÚ ORIENTATIVO



IK-01 DIAGONAL



AÑADIR COPA



HASTA LAS 3AM

MENÚ SENTADO 1

Degustación Entrantes

Judías verdes de soja con sal Maldon

Pescado blanco macerado con lima, cebolla, cilantro y shichimi

Gyozas al vapor rellenas de carne de ternera y cebolla tierna con un caldo

Uramaki Sushi

Maki tempurizado con tartar de salmón, crema de queso y salsa tare

Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto en foie glaseado y caviar de trufa

Langostinos en tempura, mayonesa picante, tobikko, envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada

Platos Calientes

Arroz salteado con pollo, vegetales, huevo a baja temperatura, kimchi, cebolla tierna y salsa teriyaki

Picanha de ternera, tatsoy, plátano frito, setas shimeji y salsa de limón-jengibre

Postres

Merengue crujiente con crema de vainilla, fresas, jalea de lima y polvo de oro

Delicioso cremoso de fruta de la pasión, jalea de frutos rojos y crema batida

Bodega

Vino tinto, blanco o rosado
Aguas y refrescos

Capacidad Total

Sentados:	300
Cóctel:	-
Salones	3

MENÚ SENTADO 2

Degustación Entrantes

Judías verdes de soja con sal Maldon

Tempura de langostinos con salsa ponzu

Foie a la plancha con anguila ahumada, mango especiado a la vainilla de Bahía, crujiente de wasabi

Uramaki Sushi

Maki tempurizado con tartar salmón, crema queso Uramaki de atún picante, esparrago verde rebozado en farofa y pera caramelizada.

Envuelto en ventresca de atún toro, katsobushi y salsa de coco

Crema de queso, fresa, langostinos en tempura

Platos Calientes

Salmón cocinado a baja temperatura, glaseado con salsa teriyaki y verduras de temporada salteadas

Solomillo a la parrilla, patatas contadas con ají panca, pimientos del padrón tempurizados y salsa de pimienta sansho

Postres

Bizcocho húmedo de chocolate y frambuesa, mousse de chocolate, sablée de cacao

Cremoso de chocolate con sake, mousse de mascarpone y cardamomo negro

Bodega

Vino tinto, blanco o rosado
Aguas y refrescos



MENÚ ORIENTATIVO

IL-01 DIAGONAL



Capacidad Total

Sentados:	60
Cóctel:	120
Salones	1

MENÚ SENTADO 1

Parar Compartir

- Tabla de Mortadella DOP con crines y focaccia
- Pizza Porcceta
- Pizza Norma
- Burrata cóctel al pomodoro

Segundo a elegir

- Ñoquis Sorrentina con tomate siciliano y parmigiano
- Lasagna nostra a la bolognese
- Cotolleta di pollo: pechiga de pollo cuidadosamente rebozada con patatas al horno

Postres

- Panna Cotta
- Torta Capresse di chocolate

Bodega

- (2 horas de barra libre)
- Vino Tinto Melior Roble
- Vino Blanco Melior Verdejo
- Cerveza, agua y gaseosa

MENÚ CÓCTEL 1

Platos

- Cesta de grisinis y olivas
- Tartar de atún y quinoa
- Burrata con tomates sicilianos
- Formaggio con couli's de confitura de higos
- Insalata russa
- Polpetta de Angus gratinado al horno con guacamole
- Frittata di pasta y verduras
- Gnocchetti Napoletana
- Ñoquis Gorgonzola

Postres

- Panna Cotta
- Torta Capresse di chocolate

Bodega

- (2 horas de barra libre)
- Vino Tinto Melior Roble
- Vino Blanco Melior Verdejo
- Cerveza, agua y gaseosa



MENÚ ORIENTATIVO

ES-01 BORN



AÑADIR COPA



MENÚ CÓCTEL



POSIBILIDAD
MENÚ SUPERIOR



VIP
SALÓN PRIVADO



AÑADIR B. LIBRE

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





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





MENÚ CÓCTEL



AÑADIR COPA

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 verduras

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 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 I primer plato hasta finalizar el segundo plato

MENÚ ORIENTATIVO



CONDICIONES GENERALES



1. El objeto del presente contrato es la realización del servicio que se describe en el cuadro anterior.

2. El precio estipulado es el señalado en el presente documento (**IVA No incluido**), que ha sido específicamente fijado en función del servicio contratado. En consecuencia, cualquier variación en las características del evento solicitado, podrá comportar una variación del precio previamente establecido.

3. El CLIENTE deberá realizar un primer depósito, en concepto de paga y señal, con el fin de confirmar la reserva del servicio encargado. Dicho importe vendrá estipulado en el correo electrónico, por vía telefónica u otras vías telemáticas enviado por parte de ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EVENTOS, S.L. (en adelante, la ORGANIZACIÓN)". No se admitirá ningún otro importe que no sea el expresamente facilitado por la ORGANIZACIÓN. La ORGANIZACIÓN enviará un correo-e al CLIENTE confirmando la recepción de la paga y señal. El abono de dicho importe, supone la aceptación de las condiciones generales de contratación presentes en este documento. En algunas contrataciones la Organización deberá solicitar pagos adicionales o anticipados en diferentes fechas para servicios que así lo soliciten, en esos casos se informará al cliente de cuando se requirirán los pagos no reembolsables adicionales.

4. Una vez confirmada la recepción de dicho depósito, la ORGANIZACIÓN dispone de mínimo 72 horas (días laborables), para proceder con la confirmación acerca de la disponibilidad y la consecuente realización de la reserva de los servicios encargados por el CLIENTE. En el correo-e de confirmación se proporcionará toda la información detallada sobre los servicios contratados. En el mismo, se indicará el método de pago y el plazo para realizarlo. El pago de dicho depósito comportará la total e inequívoca aceptación de las presentes condiciones legales.

5. El CLIENTE deberá comunicar a la ORGANIZACIÓN el número de asistentes al evento contratado con al menos 7 días naturales de antelación a la celebración del mismo. Una vez transcurridas los 7 días habiéndose recibido la confirmación de la reserva modificada o en caso de no realizar modificaciones la enviada inicialmente, el CLIENTE no podrá realizar alteraciones o modificaciones sobre la misma. La inasistencia al acto o evento por alguno de los invitados ya confirmados, no facultará al CLIENTE solicitar ninguna devolución sobre el precio total fijado. En caso de aumento del número de asistentes, el mismo día de la celebración del evento, el precio por persona será fijado utilizando los mismos criterios establecidos en la confirmación de reserva.

Así mismo, la inasistencia al evento por parte del CLIENTE y sus invitados en el mismo día de su celebración, facultará a la ORGANIZACIÓN el cargo del importe total de dicho evento haciendo uso de los datos de la tarjeta de crédito facilitada por el CLIENTE, a la hora de realizar la correspondiente reserva. Por ello, mediante la firma del presente, el CLIENTE autoriza el uso y cesión de los datos identificativos de su tarjeta de crédito, para los fines descritos en el presente apartado.

6. **Política de cancelación:** La cancelación del evento contratado de manera unilateral por el CLIENTE, supondrá la pérdida de la paga y señal efectuada. - En casos de cancelación por fuerza mayor, la ORGANIZACIÓN se compromete a mantener el importe del depósito efectuado, para próximos eventos que decida contratar el CLIENTE, durante un periodo máximo de 6 meses, a contar a partir de la fecha de la realización del pago del depósito. No obstante, dicha acción no será posible cuando el importe de la paga y señal haya sido efectuado como depósito a terceros, para la reserva del evento contratado por el CLIENTE.

En caso de no existir disponibilidad en alguno de los servicios escogidos, la ORGANIZACIÓN ofrecerá una alternativa al CLIENTE, pero en ningún caso la ORGANIZACIÓN garantiza mantener el mismo precio fijado inicialmente. En cualquier caso, si la nueva propuesta no se ajustara a las necesidades del CLIENTE, la ORGANIZACIÓN se compromete a devolver íntegramente el depósito efectuado.

En los eventos que se realicen al aire libre, la ORGANIZACIÓN no se hace responsable si el proveedor decide cancelar el evento por motivos meteorológicos, que impidan hacer la actividad o que puedan poner en peligro la vida del cliente. Únicamente en los supuestos anteriormente descritos, el evento podrá ser aplazado a otra fecha.

7. El CLIENTE se compromete a cumplir con el horario estipulado en el documento de confirmación. En caso contrario, la ORGANIZACIÓN no se hace responsable de la posible pérdida del servicio contratado, o las limitaciones que pudieran surgir derivadas de cualquier retraso en la asistencia a la actividad contratada.

8. Servicios de terceros: los proveedores de restauración, salas de fiesta, barcos, locales, actividades, casas rurales, discotecas y otros similares, tienen reservado el derecho de admisión. Por ello, el CLIENTE se compromete a respetar las normas y adecuar su comportamiento a las condiciones específicas de admisión, relativas a la etiqueta y a los horarios ofrecidos por los mismos, así como a las normas particulares de cada uno de ellos.

Asimismo, éstos podrán denegar el acceso al recinto o denegar la permanencia en el mismo a los asistentes en caso de incumplimiento de los presentes términos y condiciones y/o de las indicaciones de seguridad o de organización del personal, así como en caso de vestimenta inadecuada en caso de que puedan encontrarse en estado de intoxicación o pueda presumirse razonablemente que se va a crear una situación de riesgo o peligro para el propio asistente u otros asistentes. En los casos de denegación de acceso a la discoteca u otro recinto en el que utilice cualquiera de nuestros proveedores, por cualquiera de los motivos mencionados, esto no dará lugar a alternativas ni a devoluciones, ya que parte del derecho de admisión del propio local y del cumplimiento de las normas del mismo por parte del cliente.

Servicios de libre acceso: La Organización, en ningún caso, puede garantizar la entrada a las discotecas o recintos similares de aquellos asistentes o invitados para los que se haya gestionado de forma gratuita el apuntarlos a sus listas de acceso. Se trata de un servicio adicional y gratuito sobre el que no se puede hacer responsable ni garantizar resultado alguno, puesto que el propio local es el que tiene sus normas de entrada que están condicionadas a la aceptación de cada una de las personas en el momento de su personación. En dicho caso el CLIENTE no podrá reclamar importe algún o a la ORGANIZACIÓN ni solicitar posibles alternativas. **Acceso específico a Locales nocturnos:** El acceso a salas de fiesta y/o discotecas para la celebración de despedidas de soltero/a, cumpleaños, fiestas o eventos queda supeditado a los criterios de derechos de admisión de cada uno de los locales nocturnos, tales como la vestimenta, estado grave de embriaguez, posesión de estupefacientes, etc. La ORGANIZACIÓN recomienda para la entrada a locales de fiesta y/o discotecas, llevar una vestimenta casual/elegante, sin atrezzo, disfraces o vestimenta temática de la fiesta, ya que esto puede dar lugar a la denegación de entrada, asimismo recomendamos mantener un comportamiento y actitud adecuada durante la entrada y estancia en estos recintos. Finalmente, la organización recuerda que un alto grado de alcoholización, presunción de consumo de estupefacientes o tenencia de los mismos también puede dar lugar a la denegación de entrada sin que esto conlleve posibilidad de alternativas por parte de la organización ni devoluciones.

Horario Locales nocturnos: El acceso a las salas de fiesta y/o discotecas se gestiona con la llegada a las mismas como máximo a las 01h de la madrugada salvo que se especifique concretamente otra hora de entrada. En caso de llegar fuera de horario, el cliente puede perder el servicio de discoteca contratado sin dar lugar esto a devoluciones ni alternativas siendo de pleno derecho por parte del local su cancelación.

El CLIENTE declara conocer perfectamente el local nocturno que incluye su reserva y asume la responsabilidad de cumplir con la normativa de los mismos. Asimismo, cualquier hecho de los mencionados anteriormente que pueda impedir el acceso o conlleve la expulsión del grupo o parte del mismo, no dará derecho a devolución de importe alguno ni aun habiendo contratado consumición en dicho local.

EL CLIENTE y las personas invitadas al evento tienen derecho a una consumición por persona en la discoteca asignada si así se especifica en la confirmación de la reserva. En ningún caso y bajo ningún concepto, ni el cliente ni las personas invitadas al evento, tendrán derecho alguno a canjear las consumiciones de las personas que voluntariamente hayan decidido no personarse ni tampoco podrán reclamar la devolución del importe equivalente abonado en el pack elegido por el CLIENTE.

9. **Responsabilidad:** El CLIENTE se hace responsable directo y exclusivo y exime de toda responsabilidad a la ORGANIZACIÓN de todos los daños, directos e indirectos, que con motivo de la contratación de los servicios prestados se causen a las personas, locales, instalaciones o bienes. En caso de que se causaren desperfectos en cualquiera de las instalaciones, espacios u objetos que haya en estos, derivadas de un mal comportamiento por el CLIENTE o cualquiera de sus invitados, se descontará de la fianza depositada por el CLIENTE, si lo hubiese y en caso contrario, éste deberá abonar el importe total de los desperfectos en un periodo máximo de 48 horas desde la notificación del importe total derivado de los desperfectos causados, sin perjuicio de la reclamación que pudiera corresponder por los daños y perjuicios ocasionados. La ORGANIZACIÓN no asume responsabilidad alguna por los daños y perjuicios causados por el CLIENTE o cualquiera de sus invitados, en las instalaciones de las compañías proveedoras, durante la celebración del evento. El CLIENTE y sus invitados serán personalmente responsables del cuidado y la seguridad de los bienes o pertenencias que lleven consigo a los eventos.

10. **Imágenes y grabaciones:** El CLIENTE acepta ser fotografiado, grabado y filmado durante el evento, y que WANIFRA se reserve el derecho a usar dicho material para su difusión, sin limitación temporal, en cualquier medio presente y futuro al alcance, especialmente en soporte papel, electrónico, magnético, digital (CD-ROM, DVD, tabletas, teléfonos inteligentes, etc.) u otro soporte para su lectura en ordenadores (como discos, disquetes, cintas), independientemente del propósito de la reproducción (comercial, gratuita, publicitaria, promocional, etc.).

11. **Privacidad, Confidencialidad y Protección de datos:** La ORGANIZACIÓN como Responsable de Ficheros inscritos en A.G.P.D cuenta con los protocolos de seguridad establecidos por ley. Los datos de carácter personal indicados por el CLIENTE serán tratados por la ORGANIZACIÓN con fines comerciales, promocionales y para el envío de newsletters y/o mensajes de texto. Si el CLIENTE, como titular de los datos de nuestros ficheros registrados en Agencia Española de Protección de datos, desea ejercer de sus derechos recogidos en el art. 5 de la Ley 1999/15 puede dirigirse por escrito a informacion@ovde.es.

Finalmente, EL CLIENTE declara a recibir nuestra reserva haber leído, entendido y aceptado todas las condiciones de contratación, así como todas las cláusulas arriba mencionadas.



ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE EVENTOS

www.evento-de-empresa.com

informacion@barcelonanoche.com

Teléfono 93 441 69 69

Av. Paral·lel, 91 bis, entlo. 1º

08004 barcelona