

ATENCIÓN LEER:

INFORMACIÓN IMPORTANTE RELATIVA A TODOS LOS MENUS

- **NOTA: No se cobra por separado**
- Si tiene alguna **intolerancia o alergia**, rogamos nos lo informen con anticipación.
- Todo el grupo a de elegir el mismo menú y condiciones.
- Disponemos de **salones privados**. Consultar.
- Servicio de **D.J.** (consultar).
- Los precios ya **incluyen IVA**.
- La reserva quedara efectiva una vez se realice la **paga y señal**. Una vez se realice la reserva por teléfono, si pasado 3 días no recibimos la paga y señal, la reserva será anulada.
- **Mínimo 3 días hábiles** antes de la reserva, hemos de confirmar la cantidad de **comensales y elección de platos**.
- los comensales que fallen el mismo día sin previo aviso, se facturará el 50 % del menú.
- Disponemos de **tartas para celebraciones caseras y personalizadas**. Consultar
- Podéis pactar precios de cubatas con antelación (solo con menú de grupos y mínimo 10 cubatas).

MENU TAPAS

PARA COMPARTIR



(Pica pica cada 4 personas)

Patatas bravas con alioli

Pinchos morunos

Rabas a la andaluza

Nachos con queso, guacamole y pico de gallo

Ensalada verde con boquerones

Croquetas de cocido (2 por pax)

Pan con tomate

BEBIDAS (A elegir entre)

Refresco, cerveza de barril, aguas minerales (1 por persona)

O

Botella de Vino (1 botella cada 2 personas)

Bodega: Vino tinto Nuviana- Tempranillo

Vino blanco Nuviana- Chardonay

"Jarra sangría de vino suplemento + 4€"

POSTRES: a elegir entre

Pudding casero

Panna cotta con mermelada de frutos del bosque casera

Sorbete de limón

Opción a cambiar tarta de celebración massini casera (+2,50€)

CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION

Precio por persona: 34,50€ IVA incluido

No se cobra por separado.

No disponemos de velas de celebración.

MENU TAPAS DELUX



PARA COMPARTIR

(Pica pica cada 4 personas)

Patatas bravas con alioli

Plato de jamón ibérico y queso manchego

Alcachofas al horno con virutas de jamón ibérico (1 pax)

Rabas a la andaluza

Pulпитos a la plancha (con ajo y perejil)

Ensalada de salmón y aguacate

Gambas a la plancha (2 pax)

Pan con tomate

BEBIDAS (A elegir entre)

Refresco, cerveza de barril, aguas minerales (1 por persona)

o

Botella de Vino (1 botella cada 2 personas)

Bodega: Vino tinto Nuviana Tempranillo

Vino blanco Nuviana- Chardonay

"Jarra sangría de vino suplemento + 4€"

POSTRES (a elegir entre)

Pudding casero

Panna cotta con mermelada de frutos del bosque casera

Sorbete de limón

Opción a cambiar tarta de celebración massini (+ 2,50€)

CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION

Precio por persona: 39€ IVA incluido

No se cobra por separado.

No disponemos de velas de celebración.

MENU TALOS



1º PLATO (Pica pica cada 4 personas)

Patatas bravas con alioli

Ensalada tibia de cabra

Plato de jamón ibérico y queso manchego

Pan con tomate

2º PLATO A ELEGIR ENTRE:

Lagarto ibérico a la brasa

Entrecot de ternera a la brasa

Lubina fresca al horno con patatas fritas caseras

Gambas a la plancha

"Suplemento bacalao muselina o sanfaina + 4€"

BEBIDAS (A elegir entre)

Refresco, cerveza de barril, aguas minerales (1 por persona)

o

Botella de Vino (1 botella cada 2 personas)

Bodega: Vino tinto Nuviana Tempranillo

Vino blanco Nuviana- Chardonay

"Jarra sangría de vino suplemento + 4€"

POSTRES (A elegir entre)

Pudding casero

Sorbete de limón

Panna cotta con mermelada de frutos del bosque (casera)

Opción a cambiar tarta de celebración massini (+ 2,50€)

PAN, CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION

Precio por persona: 45€ IVA incluido

No se cobra por separado.

No disponemos de velas de celebración.

MENU CANYET



1º PLATO A ELEGIR ENTRE:

Canelón xxi de rabo de toro en su salsa
Ensalada de pollo, mango y aguacate con vinagreta
Torrada de escalibada con boquerones

2º PLATO A ELEGIR ENTRE:

Entraña a la brasa
Butifarra ibérica a la brasa con patatas fritas caseras
Calamar de potera a la plancha
Lubina fresca al horno con patatas fritas caseras
"Suplemento bacalao muselina o sanfaina + 4€"

BEBIDAS (A elegir entre)

Refresco, cerveza de barril, aguas minerales (1 por persona)

o

Botella de Vino (1 botella cada 2 personas)

Bodega: Vino tinto Nuviana Tempranillo

Vino blanco Nuviana- Chardonay

"Jarra sangría de vino suplemento + 4€"

POSTRES (A elegir entre)

Pudding casero

Sorbete de limón

Panna cotta con mermelada de frutos del bosque (casera)

Opción a cambiar tarta de celebración massini casera (+2,50€)

PAN, CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION

Precio por persona: 43€ IVA incluido

No se cobra por separado.

No disponemos de velas de celebración.



MENU BADALONA

1º PLATO A ELEGIR ENTRE

Timbal de arroz, aguacate y salmón con vinagreta de mostaza y miel

Espaguetis a la crema de pesto y burrata

Ensalada de melocotón, pasas, cebolla natural, cebolla crujiente, picatostes y vinagreta.

2º PLATO A ELEGIR ENTRE:

Entrecot de ternera 300gr a la brasa

Lagarto ibérico a la brasa

Calamar de potera a la plancha

Paella o fideúa de marisco

"Suplemento bacalao muselina o sanfaina + 4€"

BEBIDAS (A elegir entre)

Refresco, cerveza de barril, aguas minerales (1 por persona)

o

Botella de Vino (1 botella cada 2 personas)

Bodega: Vino tinto Nuviana Tempranillo

Vino blanco Nuviana- Chardonay

"Jarra sangría de vino suplemento + 4€"

POSTRES (A elegir entre)

Pudding casero

Sorbete de limón

Panna cotta con mermelada de frutos del bosque (casera)

Opción tarta de celebración massini casera (+ 2,50€)

PAN, CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION

Precio por persona: 48€ IVA incluido

No se cobra por separado

No disponemos de velas de celebración.



MENU VEGANO

1º PLATO A ELEGIR ENTRE

*Ensalada verde
Escalibada al plato
Alcachofas al horno*

2º PLATO A ELEGIR ENTRE:

*Paella de verduras
Hamburguesa vegana al plato
Chorizo vegano con patatas fritas caseras (3 unidades)*

BEBIDAS (A elegir entre)

Refresco, cerveza de barril, aguas minerales (1 por persona)

o

Botella de Vino (1 botella cada 2 personas)

Bodega: Vino tinto Nuviana- Tempranillo

Vino blanco Nuviana- Chardonay

"Jarra sangría de vino suplemento + 4€"

POSTRES: a elegir entre

*Carpaccio de piña
Brownie vegano*

CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION

Precio por persona: 37€ IVA incluido

No se cobra por separado

Menú bodas y eventos especiales.



APERITIVO

Montadito de croqueta de carrillera
Buñuelos de bacalao con miel
Torradito de jamón ibérico
Choricitos a la brasa
Cazuelita de fideúa
Taquitos de tortilla de patatas
Cazuelitas de gambas y gulas
Boulavent de guacamole con bolita de queso

BEBIDA (BARRA LIBRE) durante 1 horas en el aperitivo- Vermut, cerveza, refresco, copa de vino NUVIANA D.O Penedés, copa de vino blanco NUVIANA D.O y agua mineral

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Lagarto ibérico a la brasa
Entrecot de ternera a la brasa
Lubina fresca al horno rellena de verduritas
"Suplemento bacalao muselina o sanfaina + 4€"

BEBIDAS

Refresco, agua o cerveza (2 por persona)

O

BODEGA (1 botella cada 2 personas)

Sangría de vino

Bodega: Vino tinto Medrano Tempranillo - Rioja Crianza

Vino blanco (Almarina) Verdejo

PAN, CAFÉ Y CAVA

TARTA DE CELEBRACION (Massini casera)

Precio por persona: 85€ IVA Incluido

- ❖ incluye servicio de mantelería en mesa
- ❖ aperitivo en jardines y salón privado

No se cobra por separado

Menú infantil bodas y eventos especiales



1º PLATO A ELEGIR ENTRE

**Canelones bechamel
Macarrones boloñeses o pesto**

2º PLATO A ELEGIR ENTRE:

**Pechuga de pollo rebozada
Hamburguesa casera con patatas fritas
Filete de lubina rebozada**

BEBIDAS

2 refresco por niño

POSTRES: a elegir entre

**Coulant de chocolate negro con nata
Bola de helado a elegir**

Precio por persona: 29€ IVA incluido

❖ **"si los niños hacen aperitivo se cobra un suplemento de 15€ por niño"**

No se cobra por separado