

## **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.
- Si necesita opciones de **platos veganos**, consultar disponibilidad con antelación.
- 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**.
- **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, se facturará el **50 %** del menú.
- Disponemos de **tartas para celebraciones caseras**.
- Podéis pactar precios de cubatas con antelación.

## **MENU TAPAS**

### **PARA COMPARTIR**

*(Pica pica cada 4 personas)*



*Patatas bravas con alioli*

*Pinchos morunos*

*Rabas a la andaluza caseras*

*Nachos con queso, guacamole y pico de gallo*

*Ensalada verde con boquerones*

*Croquetas de cocido (2 por pax)*

*Montaditos de escalivada*

*Pan con tomate*

### **BEBIDAS (A elegir entre)**

*Refresco, cerveza de barril, (1 por persona)*

*o*

*Botella de Vino o jarra de sangría de vino (1 botella cada 2 personas)*

*Bodega: Vino tinto Nuviana- Tempranillo*

*Vino blanco Nuviana- Chardonay*

### **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€)*

### **CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION**

**Precio por persona: 34.50€**

**No se cobra por separado**

## **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 caseras*

*Ensalada de salmón y aguacate*

*Gambas a la plancha (2 pax)*

*Pan con tomate*

### **BEBIDAS (A elegir entre)**

*Refresco, cerveza de barril, (1 por persona) o*

*Botella de Vino o jarra de sangría de vino (1 botella cada 2 personas)*

*Bodega: Vino tinto Nuviana Tempranillo*

*Vino blanco Nuviana - Chardonay*

### **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€)*

### **CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION**

**Precio por persona: 38€**

**No se cobra por separado**

# 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*

## **BEBIDAS (A elegir entre)**

*Refresco, cerveza de barril, (1 por persona) o*

*Botella de Vino o jarra de sangría de vino (1 botella cada 2 personas)*

*Bodega: Vino tinto Nuviana Tempranillo*

*Vino blanco Nuviana - Chardonay*

## **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€)*

**PAN, CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION**

**Precio por persona: 45€**

**No se cobra por separado**

# MENU CANYET



## 1º PLATO A ELEGIR ENTRE:

*Canelón de rabo de toro*  
*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*  
*Dorada al horno*

## **BEBIDAS** (A elegir entre)

*Refresco, cerveza de barril (1 por persona) o*  
*Botella de vino o jarra de sangría de vino (1 botella cada 2*  
*personas)*

*Bodega: Vino tinto Nuviana Tempranillo*  
*Vino blanco Nuviana - Chardonay*

## 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€)*

## PAN, CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION

**Precio por persona: 43€**

**No se cobra por separado**

# MENU BADALONA



## **1º PLATO A ELEGIR ENTRE:**

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

*Ñoquis a la crema de pesto con burrata*

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

## **2º PLATO A ELEGIR ENTRE:**

*Entrecot de ternera 300gr*

*Lagarto ibérico a la brasa*

*Calamar de potera a la plancha*

*Paella ó fideua de marisco*

## **BEBIDAS (A elegir entre)**

*Refresco, cerveza de barril, (1por persona) o*

*Botella de Vino o jarra de sangría de vino (1 botella cada 2 personas)*

*Bodega: Vino tinto Nuviana Tempranillo*

*Vino blanco Nuviana- Chardonay*

## **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€)*

## **PAN, CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION**

**Precio por persona: 48€**

**No se cobra por separado**

## 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 x pax)*

### **BEBIDAS (A elegir entre)**

**Refresco, cerveza de barril (1 por persona) o  
Botella de Vino o jarra de sangría de vino (1 botella cada 2  
personas)**

**Bodega: Vino tinto Nuviana - Tempranillo  
Vino blanco Nuviana - Chardonay**

### **POSTRES: a elegir entre**

*Carpaccio de piña  
Brownie vegano*

### **CAFÉ, CARAJILLO O INFUSION**

**Precio por persona: 35€**

**No se cobra por separado**

## Menú bodas y eventos especiales.



### APERITIVO

Montadito de croqueta de carrillera  
Patatitas salteadas picantonas  
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 iberico  
Entrecot de ternera a la brasa  
Lubina fresca al horno

### 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, POSTRE, CAFÉ Y CAVA**

**TARTA DE CELEBRACION (Massini)**

**Precio por persona: 85€ IVA Incluido**

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

*No se cobra por separado*