



Menús para grupos 2020



Menú tapas Victoria

TAPAS A COMPARTIR

Surtido de embutidos ibéricos
Coca de Folguerols con tomate y aceite de oliva virgen
Croquetas melosas de jamón ibérico
Pimientos de Padrón con flor de sal
Chicken crispy con salsa de mostaza
Patatas bravas
Calamarcitos de playa fritos a la andaluza
Dados de bacalao con verduritas

POSTRE

Crema catalana caramelizada con carquiñolis de l'Empordà

BODEGA

Desig Selecció especial D.O.P Catalunya
(garnatxa blanca, sauvignon, xenin)
Desig Selecció especial D.O.P Catalunya
(merlot, garnatxa, syrah, ull de llebre i cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 27 €

IVA incluido



Menú Coliseum

PARA COMPARTIR

Ensalada César con pollo braseado y parmesano
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Pimientos de Padrón con flor de sal
Croquetas melosas de jamón ibérico
Calabacines a la brasa con queso de cabra

PLATO PRINCIPAL

(a elegir con antelación)

Salmón a la brasa con parrillada de verduras
o
Muslo de pollo de *pagès* a la brasa

POSTRE

Crema catalana caramelizada con carquiñolis de l'Empordà

BODEGA

Desig Selecció especial D.O.P Catalunya
(garnatxa blanca, sauvignon, xenin)
Desig Selecció especial D.O.P Catalunya
(merlot, garnatxa, syrah, ull de llebre i cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 30€

IVA incluido



Menú Liceu

PARA COMPARTIR

Surtido de quesos con frutos secos
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Calamarcitos de playa a la andaluza con mayonesa lima-limón
Cazuela de gambas al ajillo
Huevos rotos con patatas y jamón

PLATO PRINCIPAL

(a elegir con antelación)

Bacalao gratinado sobre espinacas
o
Entrecot a la brasa con guarnición

POSTRE

Tiramisú artesano

BODEGA

Rimat Castell D.O. Costers del Segre (chardonnay)
Rimat Molí D.O. Costers del Segre (cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 35 €

IVA incluido



Menú Capitol

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Esqueixada de bacalao
Parrillada de verduras y setas
Crujiente de pato con frutos del bosque
Arroz negro de sepia con alioli

PLATO PRINCIPAL

(a elegir con antelación)

Lubina a la brasa con verduritas y patatas al tomillo

o

Solomillo de buey a la brasa con guarnición

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

BODEGA

Leiras D.O. Rías Baixas (Albariño)
Ramón Bilbao D.O. Rioja (Tempranillo)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 40 €

IVA incluido

Condiciones y política de reservas

Por favor tenga en cuenta los siguientes puntos para su reserva

- *Sobre los menús que ha recibido podemos trabajar una propuesta personalizada.*
- *Las reservas de grupos requieren una petición y confirmación vía mail. También de la confirmación de los segundos platos vía email con 3 días de antelación.*
- *Los precios de los menús no serán válidos los festivos de Navidad y Enero.*
- *En caso de intolerancia o alergia alimentaria rogamos lo comunique con antelación para preparar una propuesta alternativa y podamos avisar a nuestro personal del restaurante.*
- *El consumo del vino está contemplado en 1 botella de vino / 3 personas.*

Confirmación de la reserva

- *Para grupos inferiores a 30 personas, se requiere un **depósito del 30%** en concepto de reserva del espacio y el menú sobre el total de la factura prevista.*
- *Para grupos superiores a 30 personas, se requiere un **depósito del 50%** en concepto de reserva del espacio y el menú sobre el total de la factura prevista.*

Cancelación de la reserva

- *En caso de cancelación de la reserva antes de 48h, abonaríamos el depósito realizado.*
- *Si la cancelación de la reserva se produce dentro de las 48h anteriores a la cena, se cargaría el 20% del importe total.*
- *En caso de que el grupo no se presentara y no recibir ningún aviso previo, se cobraría el 100% del importe total.*