



Menús para grupos 2019

POLÍTICA DE RESERVAS

Estimados clientes, con el objetivo de garantizar la mejor organización del evento les rogamos presten atención a estos puntos importantes:

- ✓ Las reservas de grupos requieren una petición y confirmación vía mail.
- ✓ Para garantizar la reserva es imprescindible hacer un prepago antes del evento.
- ✓ Los menús de grupo requieren de una previsión, por este motivo necesitamos la confirmación de los segundos platos vía email con 3 días de antelación.
- ✓ Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero.
- ✓ Rogamos revisen condiciones de pago y política de cancelación en la última hoja más detalladas.

*Quedamos a su disposición para cualquier consulta
comercial@cacheiro.com - T. +34 93 301 32 55*



La Tramoia





Menú Victoria

Tapas

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Nuestra ensaladilla rusa
Croquetas de pollo rustido y jamón ibérico
Huevos estrellados con patatas
Pimientos de Padrón con flor de sal
Patatas bravas
Calamarcitos de playa fritos a la andaluza
Buñuelos de bacalao

Postre

Crema catalana caramelizada con carquiñolis de l'Empordà

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
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

25 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Menú Coliseum

Para Picar

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Ensalada César con pollo braseado y parmesano
Pimientos de Padrón con flor de sal
Croquetas de pollo rustido y jamón ibérico
Huevos estrellados con patatas

Segundos (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 (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
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

27€

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Menú Tívoli

Para Picar

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Escalivada catalana con anchoas de l'Escala
Croquetas de pollo rustido y jamón ibérico
Calamarcitos de playa a la andaluza
Cazuela de mejillones a la brasa con aroma de lima

Segundos (a elegir con antelación)

Dorada de la costa al horno estilo Donostiarra
o
Hamburguesa de solomillo a la brasa

Postre

Carpaccio de piña con crema quemada

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Menganito D.O. Rueda (verdejo)
Viña Pomal Centenario Crianza (tempranillo)

Agua mineral y café

30 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Menú Liceu

Para Picar

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Surtido de embutidos ibéricos
Calamarcitos de playa a la andaluza con mayonesa lima-limón
Cazuela de gambas al ajillo
Fideuá al estilo de Tarragona

Segundos (a elegir con antelación)

Tronco de merluza "de pincho" al estilo Santurce
o
Confit de pato con puré de patata y jugo de naranja

Postre

Tiramisú artesano

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Raimat Castell D.O. Costers del Segre (chardonnay)
Raimat Molí D.O. Costers del Segre (cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

35 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Menú Capitol

Para Picar

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen

Jamón ibérico

Cogollos de Tudela con ventresca de atún, anchoas y pimientos de piquillo

Calabacines a la brasa con queso de cabra

Chicken crispy con su salsita

Arroz negro de sepia con alioli

Segundos (a elegir con antelación)

Suquet de rape con almejas, mejillones y gambas

o

Solomillo de buey a la brasa con guarnición

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)

Leiras D.O. Rías Baixas (albariño)

Ramón Bilbao D.O. Rioja (tempranillo)

Agua mineral y café

40 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

Condiciones y política de reservas

Por favor tenga en cuenta los siguientes puntos para su reserva

- *Sobre los menús que ha recibido podemos trabajar su propuesta a medida.*
- *Le podemos ofrecer la validez de estos menús bajo una solicitud de 3 días laborables de antelación.*
- *Los precios de los menús no serán válidos durante el periodo de Navidad (ultima semana de diciembre y primera de 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.*

Reducción en el número de personas del grupo

- *Reducción de un 25% del total contratado y previo aviso por escrito 24 horas antes del evento, no se efectuará ningún cargo. En caso de no avisar 24 horas antes, se cobraría el importe total.*
- *Reducción entre el 25 % al 50% de los comensales, y previo aviso por escrito 24 horas antes del evento, se cobraría el 75% sobre el importe total. En caso de no avisar 24 horas antes, se cobraría el importe total.*

Cancelación de la reserva

- *En caso de cancelación de la reserva se perdería el depósito realizado anteriormente estipulado.*
- *Si la cancelación de la reserva se produce dentro de las 48h anteriores a la cena, se cargaría el 75% del importe total.*
- *En caso que el grupo no se presentara y no recibir ningún aviso previo, se cobraría el 100% del importe total.*

*Quedamos a su disposición para cualquier consulta
comercial@cacheiro.com – T. 0034 93 301 32 55*