

Menú Valentía

Pica-Pica (a compartir)

Pa de coca de Folgueroles con tomàquet
Estatlla ibèrica i formatge manxec
Tagliatelle d'espínacs, gambes, crudités de verdures i vinagreta d'ametlles
Croquetes de marisc
Musclos a la marinera

Plat principal (a escollir)*

Arrós del senyoret
Bacallà a la llauna
Calamars a la planxa
Sobre niu de patates
Entrecote de vedella amb salsa pebre verd
i patata rostida

Postre (a escollir)*

Sopa de maduixa amb gelat de coco
Crema catalana con carquinyoli
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Begudes

Agues Minerals
Vi Blanc Viñas del Vero " Macabeo i Chardonnay " (D.O Somontano)
Vi Negre Viñas del Vero " Cabernet Sauvignon i Merlot " (D.O Somontano)
Cafès o infusions

*SEGONS I POSTRES A ESCOLLIR AMB ANTELACIÓ:

El menú inclou una botella de vi (blanc o negre) cada tres persones . Altres begudes no especificades en el menú no están incloses

Menú Generositat

Pica-Pica (a compartir)

Pa de coca de Folgueroles con tomàquet
Estatlla ibèrica i formatge manxec
Xatonada amb mojama de tonyina i tramussos
Peixet fregit
Calamars a la romana

Plat principal (a escollir)*

Arròs de zamburinyes i llagostins
Lluç a la Donostiarra amb verduretes saltades
Suquet de Sepia, calamar i cloïses
Costillar de porc, trinxat de patata i butifarra negra

Postre (a escollir)*

Carpaccio de pinya i xarrup de mojito
Pastís de formatge amb fruits del bosc i el seu cruixent
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Begudes

Aguas Minerales
Vi Blanc Viñas del Vero " Macabeo i Chardonnay " (D.O Somontano)
Vi Negre Beronia Crianza " (D.O Rioja)
Cafès o infusions

*SEGONS I POSTRES A ESCOLLIR AMB ANTELACIÓ:

El menú inclou una botella de vi (blanc o negre) cada tres persones . Altres begudes no especificades en el menú no están incloses

Menú Noblesa

Pica-Pica (a compartir)

Pa de coca de Folgueroles con tomàquet
Espanya ibèrica i formatge manxec
Salmó marinat a l'anet amb torradetes i mantega
Calamars a la romana
Croquetes de Pernil
Musclos a la marinera

Plat principal (a escollir)*

Fideuá amb llagostins y cloïsses
Calamars a la planxa
Sobre niu de patata
Suprema d'orada al forn
amb làmines de patates, tomàquet fresc i ceba de Figueres
Entrecot de vedella amb salsa de pebre verd
i patata rostida

Postre (a escollir)

Crema Catalana
Pastís de formatge amb fruits del bosc i el seu cruixent
Tiramisú amb crema de cafè

Begudes

Agües Minerals
Vi Blanc Viñas del Vero " Macabeo i Chardonnay " (D.O Somontano)
Vi Negre Beronia Crianza " (D.O Rioja)
Cafès o infusions

*SEGONS I POSTRES A ESCOLLIR AMB ANTELACIÓ

El menú inclou una botella de vi (blanc o negre) cada tres persones . Altres begudes no especificades en el menú no están incloses

Menú Força

Pica-Pica (a compartir)

Pa de coca de Folgueroles con tomàquet
Estatlla ibèrica i formatge manxec
Tartar de salmó amb guacamole
Croquetes de Marisc
Zamburinyes a la planxa

Plat principal (a escollir)

Arròs de Peix i Marisc
Rap al forn amb sobrasada ibèrica
Suquet de pescadors amb patates i cloïsses
Filet de vedella amb formatge de cabra
i verdures saltejades al wok

Postre (a elecollir)

Crema Catalana amb gerds
Brownie de xocolata amb gelat de vainilla
Sopa de maduixa amb gelat de coco

Begudes

Agues Minerals
Vi Blanc Viñas del Vero " Macabeo i Chardonnay " (D.O Somontano)
Vi Negre Beronia Crianza " (D.O Rioja)
Cafès o infusions

*SEGONS I POSTRES A ESCOLLIR AMB ANTELACIÓ

El menú inclou una botella de vi (blanc o negre) cada tres persones . Altres begudes no especificades en el menú no están incloses

CONDICIONS DE PAGAMENT

Se sol·licitarà un primer pagament del 20% sobre l'import total del servei com a confirmació de la reserva.

El segon pagament del 80% serà abonat 10 dies abans de l'esdeveniment amb la confirmació final de assistents i menús especials o bé el mateix dia del servei per a grups inferiors a 25 comensals.

CONDICIONS DE FACTURACIÓ

La facturació es realitzarà en base a la darrera confirmació 10 dies abans del servei al que quedaran establerts de manera definitiva tots els detalls de l'esdeveniment.

POLÍTIQUES DE CANCEL·LACIÓ

Les reduccions en el nombre de comensals que no superin el 20% del total contractat acceptaran sense cost addicional, sempre que es comuniquin amb un mínim de 10 dies d'antelació a l'esdeveniment.

Cancel·lacions o No Show, no comunicats dins dels 10 dies abans de l'esdeveniment, es facturarà el 100% de l'import.

Les anul·lacions o cancel·lacions prèvies, ja confirmades i no imputables al restaurant, tindran una penalització del 100%.

TERMES I CONDICIONS DE GRUPS

A partir de 30 comensals l'opció de segon plat i per postres ha de ser la mateixa per a tot el grup, es confirmaran els segons plats i postres amb un mínim d'una setmana de antelació.

Grups de menys de 30 persones, és possible escollir diferents opcions de segons plats i postres amb una setmana d'antelació.

El menú inclou una ampolla de vi (blanc o negre) cada tres persones, un altre tipus de begudes no especificades al menú, no estan incloses.

Les dietes especials caldrà indicar-les amb una setmana d'antelació, un cop passat aquest termini no es podran fer modificacions.

Es prega màxima puntualitat, no s'iniciarà el servei fins que el grup estigui totalment assegut i s'hagin revisat les dietes i al·lèrgies.

Aquests menús no seran vàlids els dies: 24 i 31 de desembre (servei de sopars), els dies 25 i 26 de Desembre (servei de menjars) i 1 i 6 de Gener (servei de menjars)

El menú inclou una ampolla de vi (blanc o negre) cada tres persones, un altre tipus de begudes no especificades al menú, no estan incloses.

Les dietes especials caldrà indicar-les amb una setmana d'antelació, un cop passat aquest termini no es podran fer modificacions.

Es prega màxima puntualitat, no s'iniciarà el servei fins que el grup estigui totalment assegut i s'hagin revisat les dietes i les al·lèrgies.

Aquests menús no seran vàlids els dies: 24 i 31 de desembre servei de sopars, els dies 25 i 26 de desembre servei de dinars i 1 i 6 de gener servei de dinars.