

## Menú Valentía

### **Pica-Pica (a compartir)**

Pan de coca de Folgueroles con tomate  
Paletilla ibérica y queso manchego  
Tagliatelle de espinacas, gambas, crudités de verduras y vinagreta de almendras  
Croquetas de marisco  
Mejillones a la marinera

### **Plato principal (a elegir con anticipación )**

Arroz del señoret  
Bacalao a la llauna  
Calamares a la plancha  
*Sobre nido de patatas*  
Entrecote de ternera con salsa pimienta verde  
*y patata asada*

### **Postre a ( elegir con anticipación )**

Sopa de fresa con helado de coco  
Crema catalana con carquiñoli  
Brownie de chocolate con helado de vainilla

### **Bebidas**

Aguas Minerales  
Vino Blanco Viñas del Vero " Macabeo y Chardonnay " ( D.O Somontano )  
Vino Tinto Viñas del Vero " Cabernet Sauvignon y Merlot " ( D.O Somontano )  
Cafés o infusiones

SEGUNDOS Y POSTRE A ELEGIR CON 72 H. DE ANTELACIÓN:

El menú incluye una botella de vino ( blanco o tinto ) cada tres personas otro tipo de bebidas no especificadas en el menú no están incluida

## Menú Generosidad

### Pica-Pica (a compartir)

Pan de coca de Folgueroles con tomate  
Paletilla ibérica y queso manchego  
Xatonada con mojama de atún y altramuces  
Pescadito Frito  
Calamares a la romana

### Plato principal (a elegir con anticipación)

Arroz de zamburiñas y langostinos  
Merluza a la Donostiarra con verduritas salteadas  
Suquet de sepia, calamar y almejas  
Costillar de cerdo trinxat de patata y butifarra negra

### Postre a (elegir con anticipación)

Carpaccio de piña y sorbete de mojito  
Tarta de queso con frutos del bosque y su crujiente  
Brownie de chocolate con helado de vainilla

### Bebidas

Aguas Minerales  
Vino Blanco Viñas del Vero " Macabeo y Chardonnay " ( D.O Somontano )  
Vino : Tinto Beronia Crianza" (D.O. Rioja)  
Cafés o infusiones

SEGUNDOS Y POSTRE A ELEGIR CON 72 H. DE ANTELACIÓN:

El menú incluye una botella de vino ( blanco o tinto ) cada tres personas otro tipo de bebidas no especificadas en el menú no están incluida

## Menú Nobleza

### Pica-Pica (a compartir)

Pan de coca de Folgueroles con tomate  
Paletilla ibérica y queso manchego  
Salmón marinado al eneldo con tostaditas y mantequilla  
Calamares a la romana  
Croquetas de Jamón  
Mejillones marinera

### Plato principal (a elegir con anticipación)

Fideuá con langostinos y almejas  
Calamares a la plancha  
*sobre nido de patatas*  
Suprema de dorada al horno  
*con láminas de patata, tomate fresco y cebolla de Figueras*  
Entrecote de ternera con salsa pimienta verde  
*y patata asada*

### Postre a ( elegir con anticipación )

Crema catalana  
Tarta de queso con frutos del bosque y su crujiente  
Tiramisú con crema de café

### Bebidas

Aguas Minerales  
Vino Blanco Viñas del Vero " Macabeo y Chardonnay " ( D.O Somontano )  
Vino : Tinto Beronia Crianza" (D.O. Rioja)  
Cafés o infusiones y petit fours

SEGUNDOS Y POSTRE A ELEGIR CON 72 H. DE ANTELACIÓN:

El menú incluye una botella de vino ( blanco o tinto ) cada tres personas otro tipo de bebidas no especificadas en el menú no están incluida

## Menú Fuerza

### **Pica-Pica (a compartir)**

Pan de coca de Folgueroles con tomate  
Paletilla ibérica y queso manchego  
Tartar de salmón con guacamole  
Croquetas de Marisco  
Zamburiñas a la plancha

### **Plato principal (a elegir con anticipación)**

Paella del pescado y marisco  
Rape al horno con sobrasada ibérica  
Suquet de pescadores con patatas y almejas  
Solomillo de ternera con queso de cabra  
*y verduritas salteadas al wok*

### **Postre a (elegir con anticipación)**

Crema catalana con frambuesas  
Brownie de chocolate con helado de vainilla  
Sopa de fresa con helado de coco

## **Bebidas**

Aguas Minerales  
Vino Blanco Viñas del Vero " Macabeo y Chardonnay " ( D.O Somontano )  
Vino : Tinto Beronia Crianza" (D.O. Rioja)  
Cafés o infusiones y petit fours

SEGUNDOS Y POSTRE A ELEGIR CON 72 H. DE ANTELACIÓN:

El menú incluye una botella de vino ( blanco o tinto ) cada tres personas otro tipo de bebidas no especificadas en el menú no están incluida

## **CONDICIONES DE PAGO**

Se solicitará un primer pago del 20 % sobre el importe total del servicio como confirmación de la reserva.

El segundo pago del 80% será abonado 10 días antes del evento con la confirmación final de asistentes y menús especiales o bien en el mismo día del servicio para grupos inferiores a 25 comensales.

## **CONDICIONES DE FACTURACIÓN**

La facturación se realizará en base a la última confirmación 10 días antes del servicio en el que quedarán establecidos de forma definitiva todos los detalles del evento.

## **POLÍTICAS DE CANCELACIÓN**

Las reducciones en el número de comensales que no superen el 20 % del total contratado se aceptarán sin coste adicional, siempre que se comuniquen con al menos 10 días de antelación al evento.

Cancelaciones o No Show, no comunicados dentro de los 10 días antes del evento, se facturará el 100% del importe.

Las anulaciones o cancelaciones previas, ya confirmadas y no imputables al restaurante, tendrán una penalización del 100%.

## **TÉRMINOS Y CONDICIONES DE GRUPOS**

A partir de 30 comensales la opción de segundo plato y de postre ha de ser la misma para todo el grupo, se confirmarán los segundos platos y postres con un mínimo de una semana de antelación.

Grupos de menos de 30 personas, es posible escoger diferentes opciones de segundos platos y postres con una semana de antelación.

El menú incluye una botella de vino (blanco o tinto) cada tres personas, otro tipo de bebidas no especificadas en el menú, no están incluidas.

Las dietas especiales habrá que indicarlo con una semana de antelación, una vez pasado este plazo no se podrán hacer modificaciones.

Se ruega máxima puntualidad, no se iniciará el servicio hasta que el grupo esté totalmente sentado y se hayan chequeado las dietas y alergias.

Estos menús no serán válidos los días: 24 y 31 de Diciembre (servicio de cenas), los días 25 y 26 de Diciembre (servicio de comidas) y 1 y 6 de Enero (servicio de comidas)