



MENÚ DE GRUPO



TRITÓN

Coca de Folgueroles con tomate de ramillete y aceite arbequina

Entrante

Mezcla de lechuga con salmón marinado, aguacate y habas edamame

Plato Principal a escoger con antelación

Paella Costa Brava (con pescado y marisco)

Suprema de dorada al horno con láminas de patata,
tomate fresco y cebolla de Figueras

Entrecote de ternera con salsa pimienta verde con arroz pilaw

Postre

Crema catalana con carquiñoli

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

49,50€ POR PERSONA / IVA INCLUIDO

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

ACIS

Pica-Pica (a compartir)

Coca de Folgueroles con tomate de ramillete y aceite arbequina
Paletilla ibérica
Salmón marinado al eneldo con su propio caviar
Croquetas caseras de marisco
Mejillones del delta del Ebro a la marinera

Plato principal a escoger con antelación

Paella del " Senyoret "
Arroz negro con sepia
Fideua marinera con almejas
Paella de pollo y verduras

Postre

Crema catalana con carquiñoli

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

52€ POR PERSONA / IVA INCLUIDO

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

ZEUS

Pica-Pica (a compartir)

Coca de Folgueroles con tomate de ramillete y aceite arbequina
Paletilla ibérica
Croquetas caseras de marisco
Mejillones del delta del Ebro a la marinera

Plato principal a escoger con antelación

Suprema de dorada al horno
con láminas de patata, tomate fresco y cebolla de Figueras

Bacalao a la muselina de ajos
sobre lecho de patata y salsa de tomate

Entrecote de ternera
con salsa pimienta verde con arroz pilaw

Postre

Tarta de queso con frutos del bosque y su crujiente

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

52,75€ POR PERSONA / IVA INCLUIDO

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

GALATEA

Pica-Pica (a compartir)

Coca de Folgueroles con tomate de ramillete y aceite arbequina

Paletilla ibérica

Salmón marinado al eneldo con su propio caviar

"Nuestros queridos" calamares a la romana

Mejillones del delta del Ebro a la marinera

Plato Principal

Paella Costa Brava (con pescado y marisco)

Postre

Carpaccio de piña con helado de coco y pistacho

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

57,75€ POR PERSONA / IVA INCLUIDO

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

DIONISIO

Pica-Pica (a compartir)

Coca de Folgueroles con tomate de ramillete y aceite arbequina
Paletilla ibérica y queso manchego
Tagliatelle de espinacas, gambas, crudités de verduras y vinagreta de almendras
Croquetas caseras de marisco
Mejillones del delta del Ebro a la marinera

Plato principal a escoger con antelación

Bacalao a la llauna con "Judías del ganxet"
Suprema de merluza a la Donostiarra con verduritas salteadas
Entrecote de ternera
con salsa pimienta verde con arroz pilaw

Postre

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

60€ POR PERSONA / IVA INCLUIDO

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

EGEÓN

Pica-Pica (a compartir)

Coca de Folgueroles con tomate de ramillete y aceite arbequina
Paletilla ibérica y queso manchego
Tartar de salmón con guacamole
Buñuelos de bacalao

Plato principal a escoger con antelación

Tronco de merluza del Norte al horno
con patata, tomate y cebolla de Figueres

Suquet de rape con patata y almejas

Bogavante al horno con fondo de patata y su ajada

Arroz caldoso de bogavante y mariscos

Postre

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

75€ POR PERSONA / IVA INCLUIDO

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

POSEIDÓN

Pica-Pica (a compartir)

Coca de Folgueros con tomate de ramillete y aceite arbequina
Paletilla ibérica y queso manchego
Salmón marinado al eneldo con su propio caviar
Pulpo a la gallega

Plato principal

Mariscada a la plancha
½ Bogavante, Cigalas, Gambas, Langostinos, Zamburiñas, Navajas, Almejas y Mejillones

Postre

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

145€ POR PERSONA / IVA INCLUIDO

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

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)

PAYMENT TERMS

A first payment of 20% of the total service amount is required to confirm the reservation.

The remaining 80% balance must be paid 10 days prior to the event, upon final confirmation of the number of guests and any special dietary requirements. For groups of fewer than 25 guests, the remaining balance may alternatively be paid on the day of the event.

INVOICING TERMS

The final invoice will be based on the last confirmation received 10 days before the event, at which point all event details will be considered final.

CANCELLATION POLICY

Reductions in the number of guests of up to 20% of the original booking will be accepted at no additional charge, provided they are communicated at least 10 days before the event.

For cancellations or no-shows notified less than 10 days before the event, 100% of the total amount will be charged.

Any confirmed booking cancelled for reasons not attributable to the restaurant will incur a 100% cancellation fee.

GROUP TERMS & CONDITIONS

For groups of 30 guests or more, the main course and dessert must be the same for the entire group. The final selection of main course and dessert must be confirmed at least one week before the event.

For groups of fewer than 30 guests, different main course and dessert options may be selected, provided they are confirmed at least one week in advance.

The menu includes one bottle of red or white wine for every three guests. Any other beverages not specifically listed on the menu are not included.

Any special dietary requirements must be communicated at least one week before the event. After this deadline, no changes can be accommodated.

We kindly request punctuality. Service will not begin until the entire group is seated and all dietary requirements and allergies have been confirmed.

These group menus are not available on the following dates: 24 and 31 December (Dinner service), 25 and 26 December (Lunch service), 1 and 6 January (Lunch service)