



desde 1992  Familia Recasens



Menú Haddok

GRUPOS

DEGUSTACIÓN

Ensalada Kuletos con vinagreta balsámica

Humus libanés con aceite de sésamo y tostaditas

Delicias de Brie con dulce de arándanos e higos

Yummys de boniato con mayonesa trufada

Nuestra Fideuà con almejas, sepia y "all i oli"

SEGUNDOS A ESCOGER

Butifarra de payés a la brasa con su guarnición

Solomillo de cerdo con salsa de "Ceps" y parmentier

Pescado fresco del día (Según mercado)

Entrecot de ternera a la brasa (Suplemento 7,50€)

POSTRES o CAFÉS

Sacher, sorbete de mandarina o café

BEBIDA

Vino (Botella cada 4 pers.) D.O. Cataluña

Agua mineral ilimitada

36,50€

IVA incluido



desde 1992  Familia Recasens



Menú Dupond

GRUPOS

DEGUSTACIÓN

Ensalada Kuletos con vinagreta balsámica

Humus libanés con aceite de sésamo y tostaditas

Yummys de boniato con mayonesa trufada

Croquetas caseras de la "iaia Dolors"

Delicias de Brie con dulce de arándanos e higos

Nuestra Fideuà con almejas, sepia y "all i oli"

SEGUNDOS A ESCOGER

Solomillo de cerdo con salsa de "Ceps" y parmentier

Confit de pato con salsa de frutos rojos

Pescado fresco del día (Según mercado)

Entrecot de ternera a la brasa (Suplemento 7,50€)

POSTRES y CAFÉS

Sacher o sorbete de mandarina y cafés

BEBIDA

Vino (Botella cada 2 pers.) D.O. Cataluña

Agua mineral ilimitada

41,50€

IVA incluido



desde 1992  Familia Recasens



Menú Castafiore

GRUPOS

DEGUSTACIÓN

Ensalada Kuletos con vinagreta balsámica

Jamón ibérico con coca de vidrio con tomate

Yummys de boniato con mayonesa trufada

Croquetas caseras de la "iaia Dolors"

Delicias de Brie con dulce de arándanos e higos

Nuestra Fideuà con almejas, sepia y "all i oli"

SEGUNDOS A ESCOGER

Solomillo de cerdo con salsa de "Ceps" y parmentier

Confit de pato con salsa de frutos rojos

Pescado fresco del día (Según mercado)

Entrecot de ternera a la brasa (Suplemento 7,50€)

POSTRES y CAFÉS

Sacher o sorbete de mandarina y cafés

BEBIDA

Vino (Botella cada 2 pers.) D.O. Cataluña

Agua mineral ilimitada

Cerveza o refresco (uno por persona)

46,50€

IVA incluido



CONDICIONES GENERALES

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 8 personas.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Se pueden elaborar menús a medida, al gusto del cliente, o modificar cualquier plato. Háganoslo saber para ver que opciones les podemos ofrecer.
- Hacemos tartas de cumpleaños por encargo.
- Adaptamos los menús para personas con intolerancias alimentarias o vegetarianas.
- Los segundos platos escogidos se deberán comunicar con un mínimo de 72 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 72 horas antes de la cita reservada. Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Se pedirá una paga y señal del 30%.
(NUM. CUENTA: ES6300810065110001884389)
- En caso de exclusividad del local, se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.
- Las botellas de vino incluidas en el menú se podrán cambiar por botellas de cava o por 4 refrescos o cervezas.
- Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.