

MENÚ 1 - 1978

PRIMEROS

(a escoger)

Burrata con tomate de temporada, pesto de albahaca y olivada negra
Canelones de txangurro con ligera bechamel de erizos de mar

SEGUNDOS

(a escoger)

Salmón en tempura de alga "yakinori" con verduritas y salsa de soja
Hamburguesa de solomillo de ternera con queso brie, cebolla confitada
y patatas paja

POSTRES

(a escoger)

Brownie de chocolate negro con crocante de avellana
Macedonia de frutas
Helados y sorbetes al gusto

LIKE. Xarel.lo y muscat, DO Penedès
Hermanos Lurton Cuesta Grande. Tinta de Toro, DO Toro
Aguas minerales
Pan, café e infusiones

41,50

MENÚ 2 - COMPARTIR

PICA PICA

(en medio de la mesa)

Jamón ibérico de bellota DO Guijuelo cortado a cuchillo
Buñuelos de bacalao con alioli suave de manzana
Coca fina de cristal con tomate de colgar
Anchoas 00 del Cantábrico en aceite de oliva
Croquetas de jamón ibérico
Virutas de foie de pato curado en sal marina

SEGUNDOS

(a escoger)

Suprema de dorada con verduras, setas del bosque y salsa cítrica de naranja
Meloso de ternera con parmentier de patata y salsa de Oporto

POSTRES

(a escoger)

Tarta Tatín en porciones individuales
Macedonia de frutas
Helados y sorbetes al gusto

Torre del Veguer. Muscat, DO Penedès
Étnic. Cariñena y garnacha, DO Montsant
Aguas minerales
Pan, café e infusiones

45,50

MENÚ 3 - TRADICIONES

ENTRANTES

(a escoger)

Tartar de salmón con guacamole, mermelada de tomate y salsa de soja
Risotto con setas, espárragos trigueros, parmesano y aceite de trufa

SEGUNDOS

(a escoger)

Suprema de merluza del Cantábrico a la donostiarra
Media espalda de cordero al horno con patata panadera y pimientos

POSTRES

(a escoger)

Hojaldre de crema y frutos rojos
Macedonia de frutas
Helados y sorbetes al gusto

Xarelo Torre del Veguer. Xarelo y Xarelo vermell, DO Penedés
Eclectic. Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Merlot. DO Penedès
Aguas minerales
Pan, café e infusiones

49,50

MENÚ 4 - RAÍCES

PICA PICA

(en medio de la mesa)

Jamón ibérico de bellota DO Guijuelo cortado a cuchillo
Atún bluefin en tartar con guacamole, mermelada de tomate y caviar de salmón
Coca de cristal con tomate de colgar
Bombitas de chipirones glaseada con alioli
Anchoas 00 del Cantábrico en aceite de oliva
Coquetas de jamón ibérico

SEGUNDOS

(a escoger)

Tataki de atún bluefin con cremoso de calabaza, mango y mermelada de tomate
Steak tartar de vaca madurada estilo El Trapío
Entrecot de lomo alto de vaca madurada con cebolla caramelizada y patatas fritas

POSTRES

(a escoger)

Crema catalana con fresones al perfume de Grand Marnier
Macedonia de frutas
Helados y sorbetes al gusto

Xarelo Torre del Veguer. Xarelo y Xarelo vermell, DO Penedés
Eclectic. Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Merlot. DO Penedès
Aguas minerales
Pan, café e infusiones

53,50

MENÚ 5 - TRAPIÓ

PICA PICA

(en medio de la mesa)

Jamón ibérico de bellota DO Guijuelo cortado a cuchillo
Coca de cristal con tomate de colgar
Anchoas 00 del Cantábrico en aceite de oliva
Virutas de foie de pato curado en sal marina

PRIMERO

(a escoger)

Crema de cigalas con ceps confitados, langostinos y aceite de trufa
Ensalada tibia con setas, jamón ibérico y queso de cabra
Raviolis rellenos de foie a la crema de ceps y calabaza

SEGUNDOS

(a escoger)

Morro de bacalao al estilo del chef con muselina de ajo
Solomillo de vaca madurada con salsa Oporto trufada y gratén de patata
Magret de pato con salsa de frutos rojos y tatin de manzana

POSTRES

(a escoger)

Tiramisú italiano casero
Macedonia de frutas
Helados y sorbetes al gusto

José Pariente. Verdejo, DO Rueda
Jeronimus. Garnacha, Petit Syrah, DO Penedès
Aguas minerales
Pan, café e infusiones

62,50

CONDICIONES GENERALES CONTRATACIÓN

ESPACIOS

1. El restaurante dispone de cuatro espacios: el *Salón* principal, para un máximo de 45 personas; el *Salón Esperanza*, para un máximo de 60 comensales; la *Terraza*, para un máximo de 60 comensales; y el *Privado*, para un máximo de 12 personas;
2. Consulte la posibilidad de utilizar los espacios con exclusividad.

HORARIOS

3. El horario del restaurante para eventos será: almuerzos, de 13:30 a 17:00; y cenas, de 20:30 a 00:30.

CONDICIONES DE RESERVA

4. La confirmación del número definitivo de comensales se realizará con una antelación mínima de 72 horas. En caso de que la confirmación no respete el plazo establecido, el restaurante se reserva el derecho a cobrar por la totalidad de los comensales comunicados con anterioridad.
5. La paga y señal en concepto de anticipo será del 30% del total de la reserva. El importe restante deberá abonarse a la finalización del evento, siendo las formas de pago efectivo o tarjeta de crédito/débito las más funcionales. Toda reserva no confirmada con paga y señal se considerará una pre-reserva, y podrá cancelarse unilateralmente por el restaurante sin ningún tipo de compromiso con el cliente.
6. En caso de cancelaciones con una antelación superior a 15 días, no habrá penalización; entre 15 días y 3 días antes, la penalización será equivalente a la paga y señal; y cuando la cancelación sea igual o inferior a 3 días, la penalización será del 100%.

OFERTA GASTRONÓMICA Y BEBIDAS

7. La elección de los entrantes, segundos y postres, deberá comunicarse con una antelación mínima de 3 días laborables.
8. Consulte con el equipo de dirección la posible intolerancia de algún invitado para preparar una propuesta a medida.
9. Los refrescos, licores y/o cervezas no están incluidos en el menú (serán cobrados aparte)
10. La cantidad de vino contemplada por persona es de 37,5 cl./persona. Las aguas y consumo de pan no tienen sobrecargo.

COPA BIENVENIDA O POSTRE

11. Posibilidad de añadir una copa de cava de bienvenida o postre, a razón de 3,75 €/persona.
12. Posibilidad de añadir una copa de cava, vino o cerveza de bienvenida, con aperitivo (chistorra El Trapío, aceitunas y patatas chip), a razón de 5 €/persona.

SERVICIOS ADICIONALES

13. Consulte si requiere material audiovisual (proyector o audio); disponemos de pantalla.
14. Consulte nuestro servicio de floristería, interiorismo o actividad especiales.