



MASIA CAN AMETLLER

MENÚ DE GRUPOS



Menú I

Primero pica-pica

Jamón Ibérico y Pan de Coca con Tomate
Coca de Aceite con Foie y Membrillo
Brocheta de Tomate Cherry, Mozzarella y
Salmón con Pesto
Surtido de Croquetas de la Masia
“Coca de Recapte” con Gamba y Trufa
Langostinos en Papelina de Pasta Filo con
Salsa de Miel y Soja

Segundo plato

Jarrete de Ternera con Setas y Cebollitas
Braseadas
Corvina a la Brasa sobre Lecho de Verduritas,
Manzana y Aceite de Avellanas

Postre

Carrot Cake con Lágrimas de Naranja
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Surtido de Fruta del Tiempo
Crema Catalana al Estilo Can Ametller

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco L'Arnot D.O. Terra Alta
Vino Tinto L'Arnot D.O. Terra Alta
Cava Parxet Brut
Cafés e Infusiones

Precio: 37,00€ (IVA incl.)

Menú II

Primero pica-pica

Jamón Ibérico y Pan de Coca con Tomate
Coca de Aceite con Foie y Membrillo
Brocheta de Tomate Cherry, Mozzarella y
Salmón con Pesto
Surtido de Croquetas de la Masia
“Coca de Recapte” con Gamba y Trufa
Langostinos en Papelina de Pasta Filo con
Salsa de Miel y Soja

Segundo plato

Medallón de Ternera con Gratén de Patata,
Cebolla Caramelizada y Reducción de
Marchand du Vin
Lubina Asada con Patata y Cebolla y Pesto
Mediterráneo

Postre

Carrot Cake con Lágrimas de Naranja
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Surtido de Fruta del Tiempo
Crema Catalana al Estilo Can Ametller

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco L'Arnot D.O. Terra Alta
Vino Tinto L'Arnot D.O. Terra Alta
Cava Parxet Brut
Cafés e Infusiones

Precio: 41,50€ (IVA incl.)



Menú III

Primero pica-pica

Jamón Ibérico y Pan de Coca con Tomate
Coca de Aceite con Foie y Membrillo
Cucharita de Salmón Marinado con Crema
de Queso
Cucurucho de Patatas Bravas Estilo “Boix”
Croqueta de Chipirones con la Tinta
Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Segundo plato

Pluma Ibérica con Salsa de Frutos Rojos y
Gratinado de Patata
Bacalao al Pil Pil con Chips de Alcachofas

Postre

Carrot Cake con Lágrimas de Naranja
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Surtido de Fruta del Tiempo
Crema Catalana al Estilo Can Ametller

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Celistia Tierra D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Celistia Tierra D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut
Cafés e Infusiones

Precio: 45,90€ (IVA incl.)

Menú IV

Primero pica-pica

Jamón Ibérico y Pan de Coca con Tomate
Coca de Aceite con Foie y Membrillo
Cucharita de Salmón Marinado con Crema
de Queso
Cucurucho de Patatas Bravas Estilo “Boix”
Croqueta de Chipirones con la Tinta
Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Segundo plato

Entrecot de Ternera a la Brasa de Carbón,
Patata Cremosa y Cebollitas Caramelizadas
“Suquet” de Rodaballo con Patatas Guisadas

Postre

Carrot Cake con Lágrimas de Naranja
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Surtido de Fruta del Tiempo
Crema Catalana al Estilo Can Ametller

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Celistia Tierra D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Celistia Tierra D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut
Cafés e Infusiones

Precio: 50,30€ (IVA incl.)



Menú V

Primero pica-pica

Jamón Ibérico y Pan de Coca con Tomate
Coca de Aceite con Foie y Membrillo
Cucharita de Salmón Marinado con Crema de Queso
Cucurucho de Patatas Bravas Estilo “Boix”
Croqueta de Chipirones con la Tinta
Langostinos en Tempura a la Miel Picante

Segundo plato

Tournedó de Rape y Tocino con Espárragos, Tomate a la Brasa y Salsa de Cigalas
Solomillo de Ternera con Champiñones a la Provenzal y “Patata Puente”

Postre

Carrot Cake con Lágrimas de Naranja
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
Surtido de Fruta del Tiempo
Crema Catalana al Estilo Can Ametller

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco Celistia Tierra D.O. Costers del Segre
Vino Tinto Celistia Tierra D.O. Costers del Segre
Cava Parxet Brut
Cafés e Infusiones

Precio: 54,70€ (IVA incl.)

Menú Vegano

Primero pica-pica

Barquita de Escalibada
Mini Ensalada con Tofu y Vinagreta de Mango
Chips de Frutas y Verduras
Espárragos Verdes a la Brasa con Romesco
Hummus con Dips de Zanahoria
Barquita de Hamburguesa de Tofu

Segundo plato

Paella de Verduras
Tagliatelle con Setas y Verduras

Postre

Carpaccio de Piña
Surtido de Frutas
Helado de Café o de Chocolate

Bodega

Aguas Minerales
Vino Blanco L'Arnot D.O. Terra Alta
Vino Tinto L'Arnot D.O. Terra Alta
Cava Parxet Brut
Cafés e Infusiones

Precio: 37,00€ (IVA incl.)



Menú Infantil

Primer Plato

Arroz a la Cubana
Canalones
Macarrones

Segundo Plato

Merluza a la Plancha con Patatas Fritas
Filete de Pollo Rebozado
Bistec de Ternera a la Plancha con Patatas Fritas

Postre

Surtido de Fruta Natural
Helado
Pastel

Bodega

Aguas Minerales
Refrescos

Precio: 18,70€ (IVA incl.)

Opciones

Disk-jockey: 495 € (2 horas)

Barra libre: 11 €/pax y hora

Audiovisuales: 165 € (incluye pantalla, proyector y sonido)

Plato Combinado Infantil

Plato

Pasta y Nuggets con Patatas Fritas

Postre

Helado
Pastel

Bodega

Aguas Minerales
Refrescos

Precio: 16,50€ (IVA incl.)

Pequeño Vermut de Bienvenida (opcional)

Vermut

Piruletas de Parmesano
Chips Vegetales
Coca de Escalibada
Calamares a la Andaluza

Bodega

Copa de Cava, Cerveza o Refresco

Precio: 13,20€ (IVA incl.)

El Precio Incluye

Oferta gastronómica adjunta

Montaje y desmontaje

Personal de servicio

Parking gratuito



Condiciones Generales

Los precios incluyen el IVA, que es de un 10%.

La reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal por una cantidad de 200 €.

El resto del importe del evento abonará 7 días antes del evento.

El número de comensales sólo podrá variar en un 15% menos del número inicial al firmar el contrato, si la variación es superior al 15% se cobrará el 50% del precio del menú seleccionado por comensal que falte.

En caso de anulación, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza, tampoco se devolverá la paga y señal, y quedará en cuenta para la nueva fecha.

Es necesario confirmar el número de comensales definitivo con una antelación de 7 días. Se facturará en base al número de comensales confirmados 7 días antes del evento.

Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 2.500, - €), Talón conformado por el banco, Transferencia Bancaria o Tarjeta de Crédito.

Los horarios de mediodía serán: entrada de 13 horas hasta las 18 horas (hora máxima de salida), y los de tarde, entrada a las 20 horas hasta las 01.00 horas (hora máxima de salida). Se podrá modificar tan horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 150 € por hora.

Los aperitivos contratados en el exterior, en caso de mal tiempo, se celebrarán en la misma sala del evento.

La empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento por causas de fuerza mayor, o por variación del número de comensales.

La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.

La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.

Avinguda dels Ports d'Europa, 100 · 0040 Barcelona · Tel. 93 552 57 94
info@boixzal.com · www.boixzal.com