

# Primero pica-pica Jamon Ibérico con Pan de Coca con Tomate Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosas y sus Tostaditas Ensalada con Queso Parmesano, Manzana y Nueces

# Segundo plato

Croquetas de la Masía

Lingote de Tenera con Salsa Oporto y Patata Paja Arroz de Costillas Ibéricas y Verduras de Temporada Suprema de Dorada con Chips de Berenjena y Pesto Rojo

#### Postres

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla Helado de la Casa Surtido de Frutas de Temporada

## Bodega

Aguas Minerales Vino Blanco l'Arnot D.O. Terra Alta Vino Tinto l'Arnot D.O. Terra Alta Cafés e Infusiones \*Opción de Vino Rosado

Precio: 36 00€ (IVA



# MENÚ II

## Primero pica-pica

Jamon Ibérico con Pan de Coca con Tomate Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosas y sus Tostaditas

Ensalada con Queso Parmesano, Manzana y Nueces Calamarcitos Encebollados con Ajos Tiernos y Tomate Seco

Croquetas de la Masia

# Segundo plato

Suprema de Lubina a la Gaditana con Verduras en Tempura

Arroz Negro con Gambas y Sipia

Pluma Ibérica con Gratén de Patata y Salsa de Queso

#### **Postres**

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla Sopita de Yogur con Frutos Rojos Surtido de Frutas de Temporada

#### Bodega

Aguas Minerales

Vino Blanco Vincles Sumarroca D.O. Penedes

Vino Tinto Vincles Sumarroca D.O. Penedes

Cava Sumarroca Brut Reserva

Cafés e Infusiones \*Opción de Vino Rosado

Precio: 40,00€ (IVA incl.

# MENÚ III

#### Primero pica-pica

Jamón Ibérico y su Pan de Coca con Tomate Virutas de Foie Fresco con Mermelada de Pétalos de Rosas y sus Tostaditas

Ensalada de Queso Feta, Mango y Aguacate Langostinos en Tempura con Miel Picante Croquetas de Rabo de Toro

## Segundo plato

Lomo de Bacalao con Queso de Cabra Gratinado Arroz de Cigala y Almejas Magret de Pato con Chutney de Piña

#### **Postres**

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla CheeseCake con Frutos Rojos Surtido de Frutas de Temporada

# Bodega

Aguas Minerales Vino Blanco Gregall Despiells (Juve&Camps) D.O. Penedes

Vino Tinto Celistia D.O. Costers de Segre

Cava Parxet Brut Reserva

Cafés e Infusiones

\*Opción de Vino Rosado

Precio: 45 00€ (IVA incl.)





# Primero pica-pica

Crujiente de Frutas y Verduras Chupito de Guacamole con Nachos Hummus de Remolacha con Dips de Zanahoria y Apio Puerro Confitado al Aroma de Romero Coca de Recapte con Pimiento, Cebolla y Setas Mini Hamburguesa de Garbanzos

## Segundo plato

Arroz de Verduras ECO de Temporada Pasta con Tomate Seco y Setas de Temporada Timbal de Escalivada con Olivas de Kalamata y Aceite de Albahaca

#### Postres

Surtido de Frutas de Temporada Caipirinha con Espuma de Cahaça y Leche de Coco \*Higos Caramelizados con Pedro Ximenez / Sandía Osmotizada con Sangría

#### Bodega

Según el Menú Escogido para el Grupo

\*Según Temporada

Precio según menú escogido para el resto del grupo



# 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 100€ para grupos de hasta 8 personas, o de 150€ para grupos de más de 8 personas.

El importe restante del evento se abonará, como tarde, 48h antes de la celebración.

El número de comensales sólo podrá variar en un 15% menos del número inicial al contrat el evento. Si la variación es superior 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 ni quedará en cuenta para la nueva fecha.

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

Formas de pago: Efectivo (cantidades menores a 1.000€), Transferencia Bancaria o Tarjeta de Crédito.

Los horarios serán: mediodías de 13h a 18h (hora máxima de salida), y tardes de 20h a 01h (hora máxima de salida). Se podrá modificar el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 180€ por hora.

Los aperitivos contratados en el exterior (suplemento de 5€ por persona), 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.



Camí de Can Ametller s/n 08195 Sant Cugat del Vallès Barcelona

T.: 93 674 91 51 www.canametller.com info@canametller.com