

Et portem el Nadal

1881

per SAGARDI

el restaurant del Museu d'Història de Catalunya



“PER SAGARDI”

84€ per persona

APERITIU

Gilda

Txistorra d'Orio fregida

Amanida formatge d'Idiazabal, espinacs i nous

PER A COMPARTIR

Pernil ibèric 100% gla D.O. Salamanca

Croquetes de pernil ibèric

“Morcilla” biscaïna a la graella

PLAT PRINCIPAL

a compartir al centre de la taula

Txuleton de vaca vella a la graella
(450 g per persona)

Acompanyament

Pebrots del piquillo a l'estil Tolosa

POSTRES

Goxua

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare
amb 48 hores de fermentació

CÒCTEL 1

79€ per persona

SNACKS

Xips de verdures

Gilda —oliva, guindilla i anxova—

GASTRONOMIA FREDA

Coca de Folgueroles amb pernil ibèric

Paté de campanya al forn de llenya

Dau de bacallà en esqueixada

GASTRONOMIA CALENTA

Mini croqueta de pernil ibèric

Llagostí cruixent amb maionesa especial

Txampi- txistu

Mini chilli cheese burger

Arròs a banda de barca de la Llotja de la Barceloneta

POSTRES

Mignardises

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

1881

94€ per persona

APERITIU

Gilda

PER A COMPARTIR

Escalivada amb seitons marinats
de la Llotja de la Barceloneta

Vaca gallega PREMIUM curada, en carpaccio

Croquetes de bolets

PLAT PRINCIPAL

a compartir al centre de la taula

Rap a la graella
(500 g per persona)

Acompanyament

Amanida d'enciam i ceba tendra d'horta pròpia

POSTRES

Crema catalana cremadeta

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare
amb 48 hores de fermentació

CÒCTEL 2

89€ per persona

SNACKS

Xips de verdures

Gilda —oliva, guindilla i anxova—

GASTRONOMIA FREDA

Pernil de vaca rossa gallega premium sobre
coca de Folgueroles amb tomàquet

Guacamole amb totopos d'Oaxaca

Dau de salmó amb crema de iogurt i anet

GASTRONOMIA CALENTA

Mini croqueta de bolets

Bomba de la Barceloneta

Txistorra d'Orio fregida

Mini chilli cheese burger

Arròs a banda de barca de la Llotja de la Barceloneta

POSTRES

Broqueta de fruita de temporada

Mignardises

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

PALAU DE MAR

101€ per persona

APERITIU

Ostres “Spécial de Claire”
de Marennes-Oléron vives

PER A COMPARTIR

Tàrtar de tonyina vermella i “guindilla” d'Ibarra

Escalivada amb seitons marinats
de la Llotja de la Barceloneta

Gamba blanca

Navalles del Delta de l'Ebre

PLAT PRINCIPAL
a escollir entre

Bacallà amb ajoarriero

Filet a la graella

POSTRES

Pa amb oli i xocolata

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

El nostre pa artesà de massa mare
amb 48 hores de fermentació

BODEGA SUGERIDA

Totes les opcions inclouen mitja ampolla de vi, aigua mineral i cafè

Vi negre Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—

Vi blanc Nivarius N —D.O.Ca. Rioja—

17,00€ per persona

Vi negre Trus Roble —D.O. Ribera del Duero—

Vi blanc Menade Nosso —D.O. Rueda—

18,00€ per persona

Vi negre Hito Tinto —D.O. Ribera del Duero—

Vi blanc El Zarzal —D.O. Bierzo—

20,00€ per persona

Vi negre Jaspí Negre —D.O. Montsant—

Vi blanc Freyó Vinyes Velles —D.O. Penedès—

18,00€ per persona

Vi negre Pétalos de Bierzo —D.O. Bierzo—

Vi blanc Pedralonga —D.O. Rías Baixas—

23,00€ per persona

COMPLEMENTA EL TEU MENÚ

AFEGEIX

Estació de Pernil

des de 950 €

Estació de formatges

per a 30 pax des de 600 €

a partir de 30 pax des de 14€/pax

Estació de Guacamole

per a 30 pax des de 450€

a partir de 30 pax des de 10€/pax

Estació de Tartar's

(Corvina i Vaca vella)

per a 30 pax des de 720€

a partir de 30 pax des de 20€/pax

Estació d'Ostres

mínim 30 pax des de 720€

a partir de 30 pax des de 16€/pax

Welcome drink

—3 canapès i 2 begudes—

des de 30€ per persona

Barra Lliure durant 2h

des de 50€ per persona

Barra Lliure PREMIUM durant 2h

des de 70€ per persona

TERMES I CONDICIONS DE RESERVA

CONDICIONS DE PAGAMENT

Se sol·licitarà un pagament previ del 70% sobre l'import total del servei a la confirmació del grup (20% - 50% si la data és superior a 30 dies a partir del dia del servei). El 30% restant serà liquidat amb anterioritat a les 72 hores prèvies al servei o bé al restaurant en finalitzar el servei a través de targeta de crèdit o efectiu.

CONDICIONS DE FACTURACIÓ

La facturació es realitzarà segons la confirmació. Posteriorment; 72 hores anteriors al servei, han de quedar establertes de manera definitiva tots els detalls, atenent a la política de cancel·lacions.

POLÍTICA DE CANCEL·LACIONS

Les anul·lacions o cancel·lacions prèvies del servei o esdeveniment, no imputables al restaurant o servei de càterring, tindran una penalització del 20% si la data és superior a 30 dies; de 70% anterior a les 72 hores prèvies al servei i un 100% dins aquest termini.

Canvis de comensals en reserves de grup:

S'accepten sense càrrec canvis, no superiors al 50% del nombre de comensals contractat, fins a 30 dies abans del servei des del moment de la confirmació del servei.

S'accepten sense càrrec canvis, no superiors al 20% del nombre de comensals contractat, des dels 30 dies abans del servei fins a les 72 hores prèvies al servei.

Cancel·lacions dins de les 72 hores es carregarà el 100% reservat.

CONTACTE

Per a més detalls si us plau contacti'ns a
tel. 679 202 040 · e-mail: reserves@gruposagardi.com