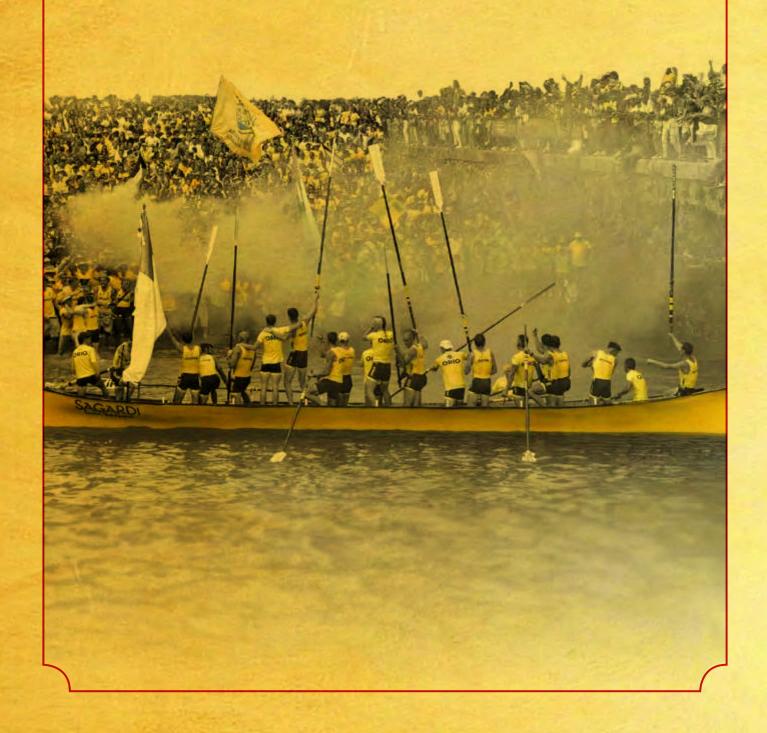
Te traemos la Navidad CADAQUES





MENÚ 1

64€ por persona

APERITIVO

Gilda vasca

PARA COMPARTIR

"Coca de recapte" con sardinas anchoadas Ensaladilla rusa con ventresca de bonito

Mejillones picantitos

Calamarcitos salteados

PLATO PRINCIPAL
—a compartir—

Arroz de pato con salsifíes

POSTRE

"El tap de Cadaqués" un poco borracho, claro

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

MENÚ 4

84€ por persona

APERITIVO

Bisbe negro

PARA COMPARTIR

Anchoa de barril

Tortilla jugosa con romescada de gambas

PRIMER PLATO

—a compartir—

Rape a la parrilla

(300 gr. por persona)

Patatas panadera

Arroz de pato con salsifíes

POSTRE

Crema catalana quemadita

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

MENÚ 2

69€ por persona

APERITIVO

Bisbe negro

PARA COMPARTIR

"Coca de recapte" con sardinas anchoadas

Tartar de vaca vieja con corazón de atún de la almadraba de Barbate

Tortilla jugosa con romescada de gambas

PLATO PRINCIPAL

-a compartir-

Entrecôte de vaca vieja

Patatas panadera

POSTRE

Brazo de gitano

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

MENÚ 5

94€ por persona

APERITIVO

Bisbe negro

PARA COMPARTIR

Coca de tomate con anchoa de barril

Ventresca de cerdo ibérico con panceta de Bonito de Ondarroa —o al contrario pero es lo mismo—

Gamba blanca salteada

PRIMER PLATO

-a compartir-

Rape a la parrilla

(300 gr. por persona)

Ensalada de lechuga y cebolleta

Txuleta de cerdo "Pio Negro" madurada

(300 gr. por persona)

Patatas panadera

POSTRE

El corte de nata de toda la vida

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

MENÚ 3

75€ por persona

APERITIVO

Gilda vasca

PARA COMPARTIR

"Coca de recapte" con sardinas anchoadas Ensaladilla rusa con ventresca de bonito

Mejillones picantitos

PRINCIPAL

Arroz "brut" de sepia, rape y almejas

POSTRE

Flan, flan

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

VEGETARIANO

64€ por persona

APERITIVO

Escalivada

PARA COMPARTIR

Puerritos a la parrilla con romesco

Alubias del ganxet con espinacas

PLATO PRINCIPAL

Arroz de verduras de temporada

POSTRE

Brazo de gitano

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre

con 48 horas de fermentación

COMPLEMENTA TU MENÚ

NOY

ACOMPAÑA

Patatas panadera

desde 3,50€ por persona

Ensalada de lechuga con cebolleta de la huerta de Hernani

desde 4€ por persona

Espárragos trigueros

desde 4€ por persona

Escalivada

desde 3,50€ por persona



SERVICIOS EXTRAS

Welcome drink —3 canapés y 2 bebidas desde 30€ por persona

Barra Libre durante 2h

desde 50€ por persona

Barra Libre PREMIUM durante 2h

desde 70€ por persona



BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen media botella de vino, agua mineral y café

Vino blanco Can Estruch — D.O. Catalunya— Vino tinto L'Oratori — D.O. Empordà— 19,00€ por persona

Vino blanco Espelt Vailet — D.O. Empordà — Vino tinto L'Oratori — D.O. Empordà —

19,00€ por persona

Vino blanco Menade Nosso — D.O. Rueda— Vino tinto Etxeita Joven — D.O.Ca. Rioja Alavesa— 20,00€ por persona



TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

CONDICIONES DE PAGO

Se solicitará un previo pago del 70% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (20% - 50% si la fecha es superior a 30 días a partir del día del servicio). El 30% restante será liquidado con anterioridad a las 72 horas previas al servicio o bien en el restaurante al finalizar el servicio a través de tarjeta de crédito o efectivo.

CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará en base a la confirmación. Posteriormente; 72 horas anteriores al servicio, deben quedar establecidas de forma definitiva todos los detalles, atendiendo a la política de cancelaciones.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Las anulaciones o cancelaciones previas del servicio o evento, no imputables al restaurante o servicio de catering, tendrán una penalización del 20% si la fecha es superior a 30 días; de 70% anterior a las 72 horas previas al servicio y de un 100% dentro de este plazo.

Cambios de comensales en reservas de grupo:

Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 50% del número de comensales contratado, hasta 30 días antes al servicio desde el momento de la confirmación del servicio.

Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 20% del número de comensales contratado, desde los 30 días antes del servicio hasta las 72 horas previas al servicio.

Cancelaciones dentro de las 72 horas se cargará el 100% reservado.

CONTACTO

Para más detalles por favor contáctenos en tel. 679 202 040 · e-mail: reservas@gruposagardi.com