

Et portem el Nadal

KRESALA

— BASCOS AL FOC —





MENÚ 1

109€ per persona

APERITIU

Musclo en escabetx

PER A COMPARTIR

Tiradito de corball tatemat

Ensaladilla amb gamba de Palamós i ventresca de bonítol

Escopinyes de la Ria d’Arousa a la graella

Verdures de temporada

PLAT PRINCIPAL

a compartir al centre de la taula

Rap a la graella

(350 g per persona)

Acompanyament

Amanida d’enciam d’Hernani

Patates fregides artesanes

POSTRES

Flam

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

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

CÒCTEL 1

109€ per persona

APERITIU

Musclo en escabetx

Pernil ibèric 100% gla D.O. Salamanca

Coca de Folgueroles, el nostre pa amb tomàquet

GASTRONOMIA FREDA

Talo torrat de tonyina vermella amb maionesa d’Espelette

Anxoves en salaó netejades a mà

Esqueixada empedrada de mongeta del ganxet amb bacallà

GASTRONOMIA CALENTA

Arròs cremós de gamba de Palamós

Rap a la graella

—

Vaca rubia gallega PREMIUM madurada

POSTRES

Pinya a la graella amb rom nicaragüenc

Trufes

—

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

MENÚ 2

129€ per persona

APERITIU

Musclo en escabetx casolà

PER A COMPARTIR

Talo torrat de tonyina vermella amb maionesa d’Espelette

Tiradito de moll amb “guindilla” d’Ibarra

Anxoves en salaó netejades a mà

—

Calamar de la llotja a la graella

PER CONTINUAR

a compartir

Arròs cremós de gamba de Palamós

PLAT PRINCIPAL

a compartir al centre de la taula

Rap a la graella

(350 g per persona)

Acompanyament

Amanida d’enciam d’Hernani

POSTRES

Maduixes amb nata

Trufes

—

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

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

CÒCTEL 2

144€ per persona

APERITIU

Musclo en escabetx casolà

Trio d’ostres

— en aguachile d’Espelette, en tàrtar de tonyina vermella, amb moll de vaca —

GASTRONOMIA FREDA

Pernil ibèric 100% gla D.O. Salamanca

Coca de Folgueroles, el nostre pa amb tomàquet

Ensaladilla amb gamba de Palamós i ventresca de bonítol

—

Tiradito de moll amb “guindilla” d’Ibarra

Salpicó de llamàntol

GASTRONOMIA CALENTA

Navalles au vin blanc i Caviar Beluga

Corball a la graella

—

Arròs cremós de gamba de Palamós

Wagyu japonès

POSTRES

Tall de nata, com quan érem petits

Trufes

—

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

MENÚ 3

159€ per persona

APERITIU

Mantega artesana de Betelu amb cendre d’algues

Musclo en escabetx casolà

PER A COMPARTIR

Tiradito de corball tatemat

Salpicó de llamàntol

PER CONTINUAR

Navalles a la graella

Escopinyes de la Ria d’Arousa

PLAT PRINCIPAL

Besuc a la graella

(350 g per persona)

Acompanyament

Pebrots del piquillo estil Tolosa

POSTRES

Alaska, les nostres postres emblemàtiques

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

Cava Xarel·lo Brut Nature, Júlia Bernet —Corpinnat—

Vi blanc TX Sobre Lías 2022, Txomin Etxaniz —DOP Getariako Txakolina—

Vi negre El de Debajo de la Escalera, T&M Etxeita —DOCa Rioja—

35,00€ per persona

Cava Xarel·lo Brut Nature, Júlia Bernet —Corpinnat—

Vi blanc Chablis, Billaud-Simon —AOP Chablis-France—

Vi negre Cuvée Saint-Vicent, Vincent Girardin —AOP Bourgogne-France—

50,00€ per persona

BODEGA SUGERIDA PER A MENÚS CÒCTEL

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

Cava Xarel·lo Brut Nature, Júlia Bernet —Corpinnat—

Vi blanc TX Sobre Lías 2022, Txomin Etxaniz —DOP Getariako Txakolina—

Vi negre El de Debajo de la Escalera, T&M Etxeita —DOCa Rioja—

43,00€ per persona

Cava Xarel·lo Brut Nature, Júlia Bernet —Corpinnat—

Vi blanc Chablis, Billaud-Simon —AOP Chablis-France—

Vi negre Cuvée Saint-Vicent, Vincent Girardin —AOP Bourgogne-France—

58,00€ per persona



COMPLEMENTA EL TEU MENÚ

AFEGEIX

Copa de champagne

Blanc de Noirs 1er Cru Brut 2020.

Gonet-Médeville (DOP Champagne -France) Pinot Noir

desde 15€ per persona

Estació de Pernil

desde 950 €



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