

Te traemos la Navidad

OAXACA
CUINA MEXICANA





MENÚ 1

64€ per persona

ENTRANTS FREDS

Salsa del dia

L'autèntic guacamole d'Oaxaca amb totopos i chicharrón

Torrades de tonyina vermella al chipotle

Cebiche vermell amb mango i peix de la Llotja de la Barceloneta

PLAT PRINCIPAL

per compartir al centre de la taula

Carnitas michoacanas de porc ibèric acompanyades d'encurtits i tortillas de blat de moro fetes a mà per fer els seus tacos

POSTRES

4 leches amb bescuit d'ametlles i fruits vermells

—

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

MENÚ 2

73€ per persona

ENTRANTS FREDS

Salsa del dia

L'autèntic guacamole d'Oaxaca amb totopos i chicharrón

Torrades de tonyina vermella al chipotle

Aguachile de camarón estil Sinaloa amb chiltepin silvestre

ENTRANT CALENT

Mixiote de Quesillo, xoriço i Yerbasanta

PLAT PRINCIPAL

per compartir al centre de la taula

Chamorro pibil de porc ibèric, acompanyat de ceba Xnipec, tortillas de blat de moro fetes a mà i frijoles

POSTRES

Pastisset calent de xocolata amb mole negre d'Oaxaca

—

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

MENÚ 3

81€ per persona

ENTRANTS FREDS

Salsa del dia

L'autèntic guacamole d'Oaxaca amb totopos i chicharrón

Ostra amb aguachile

—aguachile negre amb tonyina, verd amb neu de cogombre-llima i vermell amb machaca d'Hermosillo—

Cebiche vermell amb mango i peix de la Llotja de la Barceloneta

1 Margarita Original de benvinguda

ENTRANT CALENT

Taco d'Ensenada de jaiba de closca suau dauradeta

PLAT PRINCIPAL

per compartir al centre de la taula

Cochinita pibil de raça ibèrica, acompanyada de tortillas de blat de moro fetes a mà, frijoles de l'olla i ceba xnipec

POSTRES

Pastisset calent de xocolata amb mole negre d'Oaxaca

—

Torró artesà

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

COMPLEMENTA EL TEU MENÚ

SERVEIS EXTRES

Welcome drink

Inclou:

Margarita original

Tàrtar de Vaca Dry Age

Tortillita de “camarón” de San Fernando amb gambetes “enchipotladas”

des de 30€ per persona

AFEGEIX

Barra lliure de còctels durant 2h

des de 55€ per persona

Tasting de 4 mescals

des de 30€ per persona



BODEGA SUGGERIDA

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

Vi negre Hito —D.O. Ribera del Duero—

Vi blanc Menade Nosso —D.O. Rueda—

20€ per persona

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

Cava Júlia Bernet Brut Nature Ingenius —Corpinnat—

23€ per persona

Vi negre El de debajo de la Escalera —D.O.Ca. Rioja Alavesa—

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

24€ 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