

DESDE 2014

**PALO
SANTO**
GÒTIC

MENÚ DE GRUPO

El menú escogido es a mesa completa. El número definitivo de comensales se recomfirmará con 48h de antelación.
El ticket de consumo deberá ser abonado el mismo día del banquete. Precios por comensal, IVA incluido

MENÚ COMPARTIR 32€

A partir de 12 comensales, sentados)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA

CHIPS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA Y LIMÓN

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

PATATAS CON SALSA BRAVAS Y
ALLOLI DE AJO CONFITADO

HUEVOS ROTOS DE CORRAL
CON PATATAS

CALAMARCITOS A LA ANDALUZA

FINGERS DE POLLO CON CHUTNEY
DE MANGO

ALBÓNDIGAS EN SALSA CON
PATATITAS

SURTIDO DE POSTRES

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONES

BODEGA

1 botella por 3 pax

MENÚ CÓCTEL 37€

A partir de 12 comensales, de pie)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

SURTIDO DE QUESOS

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

SELECCIÓN DE PANES ARTESANOS

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA

MINI HAMBURGUESA TRUFADA

SURTIDO DE POSTRES

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONES

OPCIÓN 6€

LA SURREAL TINTO- D.O. Catalunya. Garnacha Negra

LA SURREAL BLANCO- DO Cataluña, Garnacha Blanca, Macabeo

OPCIÓN 9€

PETIT CLOT DELS OMS TINTO - D.O. Penedès. Cabernet Sauvignon, Merlot

PETIT CLOT DELS OMS BLANCO - D.O. Penedès. Macabeo, Xarel:lo

MENÚ ESCOGER 39€

A partir de 12 comensales, sentados)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

A COMPARTIR

BURRATA CON PESTO, TOMATE Y RÚCULA

CHIPS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA Y LIMÓN

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

HUEVOS ROTOS CON VIRUTAS DE JAMÓN, PATATA
Y CEBOLLA CONFITADA

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

CALAMARCITOS A LA PLANCHA CON PATATAS,
ESCALIVADA Y CEBOLLA CONFITADA

SECRETO IBÉRICO CON ESCALIVADA Y PATATA

SURTIDO DE POSTRES

BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL
CAFÉ/INFUSIONES