

# MENÚS DE GRUPO

El número definitivo de comensales se reconfirmará con 48h de antelación  
El ticket de consumo deberá ser abonado el mismo día del banquete. Precios por comensal. **IVA incluido, suplemento servicio terraza 10%**  
Los menús elegidos son a mesa completa



## Menú Compartir - 45€

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

### PARA COMPARTIR

PAN DE CRISTAL CON TOMATE  
CROQUETA DE POLLO RUSTIDO  
GAMBAS DE CRISTAL  
ENSALADILLA RUSA DE GAMBAS  
BERENJENAS ESCALIVADA  
CON MIEL DE CAÑA, GRANA PADANO  
Y SOBRASADA  
ALBÓNDIGAS STROGONOFF

### SURTIDO DE POSTRES

## Menú Cocktail - 48€

(A partir de 20 comensales, de pie)  
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

### PARA COMPARTIR

SURTIDO DE QUESOS  
SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS  
SELECCIÓN DE PANES ARTESANALES  
CROQUETA DE POLLO RUSTIDO  
CUCURUCHO DE GAMBAS DE CRISTAL  
ENSALADILLA DE GAMBA  
STEAK TARTAR  
RISOTTO DE SETAS

### SURTIDO DE POSTRES

## Menú Casa Telmo - 59€

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

### PARA COMPARTIR

PAN DE CRISTAL CON TOMATE  
CROQUETA DE POLLO RUSTIDO  
GAMBAS DE CRISTAL  
BERENJENAS ESCALIVADA  
CON MIEL DE CAÑA, GRANA PADANO  
Y SOBRASADA

### SEGUNDO A ESCOGER

SOLOMILLO DE TERNERA SOBRE  
PARMENTIER DE PATATA Y CHALOTAS  
GLASEADAS

CORVINA A LA PUTANESCA

### SURTIDO POSTRES

**1 CAÑA O 1 REFRESCO, AGUA MINERAL O CON GAS Y CAFÉ O INFUSIÓN**

## BODEGA

1 BOTELLA DE VINO POR CADA 3 PERSONAS

### **Opción 9€**

Vino blanco Petit Caus, D.O. Penedès. (Xarel.lo, Macabeo y otras)

Vino tinto Protocolo tinto, IGP Tierra de Castilla (Tempranillo)

### **Opción 13€**

Vino blanco Mustillant, D.O. Penedès (Parellada y Macabeo)

Vino tinto Isart, D.O. Penedès (Garnacha)