

BARRA LIBRE

Primera hora: Incluida

Segunda hora: 9€ por comensal a partir de 100, bodas inferiores 10€ por comensal

Tercera hora: 6 € por comensal a partir de 100, bodas inferiores 8€ por comensal

Hora extra: 8 € por comensal a partir de 100, bodas inferiores 9€ por comensal

Los niños no se incluyen en la barra libre

ALGO DIFERENTE...

Aperitivo

Si desean un maestro cortador, tiene un coste adicional: de bellota 500€ y de recebo 350€

Buffets

De ostras y langostinos: ostras con cocinero abriéndolas en vivo y langostinos cocidos de San Carlos (supl. 5€ por persona)

De huevos de codorniz: huevos de codorniz sobre tostada de mantequilla y sobrasada con caviar, cocinado en vivo (supl. 3€ por persona)

De marisco: langostinos de San Carlos, gambas de Huelva, nécoras, bogavantes, cigalas, percebes, langostas y almejas de Carril, salsas romesco y alioli, cocido con agua de mar (supl. 7€ por persona)

De sushi: sushi, sashimi y makis variados acompañados con jengibre marinado, wasabi y salsa de soja (supl. 4€ por persona)

De embutidos catalanes: bull blanco y negro, butifarra blanca y negra, secallona, sobrasada, todo acompañado con “tomacó”, pan de cristal y aceite de oliva virgen D.O. Siurana (supl. 3€ por persona)

Show cooking

De pato: foie a la parrilla, magret a la parrilla, todo acompañado con pan de cristal y mermelada de “calçots” y caramelo de Pedro Ximénez, cocinado en vivo por un cocinero (supl. 6€ por persona)

Marinero: gambas frescas de Tarragona, pulpo, navajas del Delta y cigalas a la parrilla cocinado en vivo y acompañado con parmentier de la Vera y sal vulcanizada (supl. 15€ por persona)

Snack hot dog burger: hamburguesas y perritos calientes acompañados de su pan especial, pepinillo, tomate, queso, huevo y sus salsas, cocinado en vivo (supl. 3€ por persona)

Barra libre

Barra de mojitos y gin tonic 3€ por persona mín. 70 personas

