



Menús para grupos 2019

POLÍTICA DE RESERVAS

Estimados clientes, con el objetivo de garantizar la mejor organización del evento les rogamos presten atención a estos puntos importantes:

- ✓ Las reservas de grupos requieren una petición y confirmación vía mail.
- ✓ Para garantizar la reserva es imprescindible hacer un prepago antes del evento.
- ✓ Los menús de grupo requieren de una previsión, por este motivo necesitamos la confirmación de los segundos platos vía email con 3 días de antelación.
- ✓ Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero.
- ✓ Rogamos revisen condiciones de pago y política de cancelación en la última hoja más detalladas.

*Quedamos a su disposición para cualquier consulta
comercial@cacheiro.com - T. +34 93 301 32 55*



Trobador





Menú Ninot

Para Picar

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Ensalada César con pollo braseado, virutas de parmesano y picatostes de pan
Surtido de embutidos artesanos
Croquetas de jamón ibérico
Cazuela de mejillones *arromescats*

Segundos (a elegir con antelación)

Suprema de salmón a la brasa con verduras y aceite de romero
o
Hamburguesa a la brasa con guarnición

Postre

Crema catalana con carquiñolis de l'Empordà

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Desig Selecció especial D.O.P Catalunya (garnatxa blanca, sauvignon, xenin)
Desig Selecció especial D.O.P Catalunya (merlot, garnatxa, syrah, ull de llebre i cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

25 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Menú Sant Antoni

Para Picar

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Surtido de embutidos artesanos
Croquetas de jamón ibérico
Huevos estrellados con patatas
Calamarcitos de playa a la andaluza

Segundos (a elegir con antelación)

Dorada al horno con wok de verduras
o
Pollito de grano macerado con hierbas aromáticas

Postre

Carpaccio de piña con nuestra crema quemada

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Menganito D.O. Rueda (verdejo)
Viña Pomal Centenario Crianza (tempranillo)

Agua mineral y café

30 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Menú Boquería

Para Picar

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Paletilla ibérica de bellota
Calamarcitos con cebolla de Figueras confitada al jerez
Croquetas de jamón ibérico
Fideuá al estilo de Tarragona

Segundos (a elegir con antelación)

Bacalao a la catalana
o
Entrecot a la brasa con salsa de setas

Postre

Brownie de chocolate con nueces

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Rimat Castell D.O. Costers del Segre (chardonnay)
Rimat Molí D.O. Costers del Segre (cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

35 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Menú Santa Caterina

Para Picar

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Jamón ibérico de bellota
Esqueixada de bacalao
Croquetas de jamón ibérico
Arroz mar y montaña

Segundos (a elegir con antelación)

Suquet de pescado de la lonja con gamba y mejillón
o
Solomillo de buey a la brasa con guarnición

Postre

Coulant de chocolate con helado de avellanas de Reus

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Leiras D.O. Rías Baixas (albariño)
Ramón Bilbao D.O. Rioja (tempranillo)

Agua mineral y café

40 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

Condiciones y política de reservas

Por favor tenga en cuenta los siguientes puntos para su reserva

- *Sobre los menús que ha recibido podemos trabajar su propuesta a medida.*
- *Le podemos ofrecer la validez de estos menús bajo una solicitud de 3 días laborables de antelación.*
- *Los precios de los menús no serán válidos durante el periodo de Navidad (ultima semana de diciembre y primera de enero).*
- *En caso de intolerancia o alergia alimentaria rogamos lo comunique con antelación para preparar una propuesta alternativa y podamos avisar a nuestro personal del restaurante.*
- *El consumo del vino está contemplado en 1 botella de vino / 3 personas.*

Confirmación de la reserva

- *Para grupos inferiores a 30 personas, se requiere un **depósito del 30%** en concepto de reserva del espacio y el menú sobre el total de la factura prevista.*
- *Para grupos superiores a 30 personas, se requiere un **depósito del 50%** en concepto de reserva del espacio y el menú sobre el total de la factura prevista.*

Reducción en el número de personas del grupo

- *Reducción de un 25% del total contratado y previo aviso por escrito 24 horas antes del evento, no se efectuará ningún cargo. En caso de no avisar 24 horas antes, se cobraría el importe total.*
- *Reducción entre el 25 % al 50% de los comensales, y previo aviso por escrito 24 horas antes del evento, se cobraría el 75% sobre el importe total. En caso de no avisar 24 horas antes, se cobraría el importe total.*

Cancelación de la reserva

- *En caso de cancelación de la reserva se perdería el depósito realizado anteriormente estipulado.*
- *Si la cancelación de la reserva se produce dentro de las 48h anteriores a la cena, se cargaría el 75% del importe total.*
- *En caso que el grupo no se presentara y no recibir ningún aviso previo, se cobraría el 100% del importe total.*

*Quedamos a su disposición para cualquier consulta
comercial@cacheiro.com – T. 0034 93 301 32 55*