



desde 1992  Familia Recasens



Menú Haddock

GRUPOS

DEGUSTACIÓN

Ensalada Kuletos con vinagreta balsámica.

**Humus libanés con aceite de sésamo
y tostaditas.**

Delicias de Brie con dulce de arándanos e higos.

Croquetas caseras de la "iaia Dolors".

Nuestra Fideuà con almejas, sepia y "all i oli".

SEGUNDOS A ESCOGER

Hamburguesa casera con queso de cabra gratinado

Confit de pato con frutos rojos y fruta fresca

Morro de bacalao islandés al estilo del chef

Pescado fresco del día (Según mercado)

Entrecot de ternera a la brasa (Suplemento 5,90€)

POSTRES o CAFÉS

Sacher, sorbete de limón o café

BEBIDA

**Vino (Botella cada 4 pers.)
y Agua mineral ilimitada.**

27,90 €

IVA incluido



CONDICIONES GENERALES

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 8 personas.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Se pueden elaborar menús a medida, al gusto del cliente, o modificar cualquier plato. Háganoslo saber para ver que opciones les podemos ofrecer.
- Hacemos tartas de cumpleaños por encargo.
- Adaptamos los menús para personas con intolerancias alimentarias o vegetarianas.
- Los segundos platos escogidos se deberán comunicar con un mínimo de 72 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada. Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Se pedirá una paga y señal del 30%.
(NUM. CUENTA: ES6300810065110001884389)
- En caso de exclusividad del local, se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.
- Se contabiliza 1 botella de vino para 4 personas (y una de cava en el caso del menú Dupond) y se podrá cambiar por un refresco o una cerveza.
- Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.