



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*



El Gran Cafè





Menú Petritxol

Para picar

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Ensaladilla rusa de la casa
Pimientos de Padrón con flor de sal
Croquetas de jamón ibérico
Gambas al ajillo
Huevos de corral estrellados con patatas

Segundos (a elegir con antelación)

Lingote de ternera con setas de temporada

o

Salmón a la brasa con parrillada de verduras

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

27€

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 Princesa

Para picar

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Surtido de embutidos catalanes artesanos
Burrata con tomate y albahaca
Croquetas de jamón ibérico
Risotto de *ceps* con nube de parmesano

Segundos (a elegir con antelación)

Bacalao con alioli sobre jugo de guisantes
o
Tagliata de ternera con wok de verduras

Postre

Coulant de chocolate con helado de avellana de Reus

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

32€

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 Canuda

Para picar

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Surtido de embutidos catalanes artesanos
Pimientos de Padrón con flor de sal
Calamarcitos de playa fritos a la andaluza
Fideuá al estilo de Tarragona

Segundos (a elegir con antelación)

Suquet de pescado de la lonja con gamba roja y mejillón
o
Pollito de grano en dos cocciones

Postre

Tatín de manzana con helado de vainilla

Bodega (a elegir)

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

Agua mineral y café

36€

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 Avinyó

Para picar

Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Jamón ibérico
Tartar de atún con nuestro aliño
Buñuelos de lomo de bacalao
Bikini de queso trufado
Arroz *fosc* de l'Emporda

Segundos (a elegir con antelación)

Pulpo a la brasa con parmentier de patata
o
Solomillo de buey a la brasa con salsa de ceps

Postre

Brownie de chocolate con nueces

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*