BARCELONA
MARKET
HOTEL · RESTAURANT

MENU SANT ANTONI

ENTRANTES A ESCOGER

Ensalada de salmón con manzana y vinagreta de mostaza e hinojo

Canelones de carne gratinados

Carpaccio de ternera con salsa de trufa

Crema de puerros, queso azul y chips de verrduras

SEGUNDOS A ESCOGER

Pollo asado con nabos

Fricando de ternera con arroz al vapor

Corvina al horno con verduras de temporada

Raviolis de verduras con salsa de tomate, albahaca y germinados con aceitunas (v)

POSTRES A ESCOGER

Crema catalana

“Pijama Market”: flan, helado y frutas en almíbar

Helados artesanos

Fruta de temporada con chocolate

BEBIDAS

Dos bebidas incluidas

(Agua, refrescos, cerveza o vino de la casa – Celler Andilana).

Pan incluido. Cafè no incluido.

30,50€ IVA INCLUIDO

BARCELONA
MARKET
HOTEL · RESTAURANT

MENU TAMARIT

ENTRANTES A COMPARTIR

Burrata, tomates y aceitunas al romero asadas con ajo

Las bravas de siempre con chistorra, romesco picante y alioli

Tortilla de patatas con pan con tomate y ensalada

Ensalada catalana con queso de cabra y embutido variado

Berenjenas crujientes con miel de caña y avellanas

SEGUNDOS A ESCOGER

Rape al ajo con patatas

Pollo asado con samfaina

Codillo de cerdo con parmentier de patatas

Arroz de pulpo y alcachofas

POSTRES A ESCOGER

Trufas con nata

Esponjoso de yogur con sorbete de frambuesa

Cheesecake cremoso con frutos rojos

Timbaón (Helado de turrón , crema catalana y chocolate)

Dos bebidas incluidas

(Agua, refresco, cerveza o vino de la casa – Bodega Andilana).

Pan incluido. Café no incluido.

35,95€

IVA INCLÒS

BARCELONA
MARKET
HOTEL · RESTAURANT

MENU ROCAFORT

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa de atún con nueces, cebolla crujiente y picos

Buñuelos de bacalao con salsa romesco

Las bravas de siempre con chistorra, romesco picante y alioli de ajos asados

Nachos Market con guacamole y pico de gallo

Mini croquetas de ceps (3 uds)

Burrata con tomate y aceitunas asadas al romero y ajo

SEGUNDOS A ESCOGER

Rodaballo al horno con patatas

Carrillera de ternera con salsa de vino dulce

Pollo asado con salsa de colmenillas

Paella de marisco

POSTRES A ESCOGER

Tim Baon... el favorito de nuestros clientes

(helado de turrón, crema catalana quemada y salsa de chocolate)

Tiramisú clásico

Coulant de chocolate

½ Gin-tonic

Cheesecake cremoso con frutos rojos

BODEGA

Tres bebidas incluidas

(Agua, refresco, cerveza o vino Bodega Andilana).

Pan incluido. Café no incluido.

40,95€ IVA INCLUIDO

BARCELONA
MARKET
HOTEL · RESTAURANT

MENÚ GOURMET

ENTRANTES A COMPARTIR

Tatin de alcachofas con pato confitado, manzanas y caramelo de soja

Carpaccio de gambas con setas de temporada confitadas, praliné de cebolla tostada y piñones

Jamón ibérico acompañado de pan con tomate

Croquetas melosas de rabo de toro al vino tinto

Calamares a la andaluza con “mayokimchi” de ikura y cebolleta japonesa

Pulpitos encebollados con un toque picante, parmentier y cebolla crujiente

SEGUNDOS A ESCOGER

Filete de buey a la plancha con espárragos verdes, patata hasselback confitada y demi-glace de vino dulce

Salmón a la plancha con guacamole casero, alga inflada y germinados

Confit de pato con patatas parisina a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de vino tinto

Paella de hortalizas de temporada (v)

NUESTRA DEGUSTACIÓN DE TRES POSTRES

Trufas con polvo de frambuesa

Cheesecake cremoso con galleta

Tiramisú con aroma de matcha

BODEGA

Tres bebidas incluidas (agua, refresco, cerveza o vino Premium Andilana).

Pan incluido. Café incluido.

50,50€ IVA INCLUIDO

CONDICIONES PARA GRUPOS
CONFIRMACIÓN DE RESERVAS Y CANCELACIONES

SUPLEMENTOS Y EXTRAS

Copa de cava 4 €/persona

Café o infusión 3 €/persona (incluido en el menú de 50,50 €)

Cóctel de marca estándar 9,50 €/bebida

Barra libre estándar: por hora 16€/persona (calculado para todos los asistentes)

SELECCION DE MENUS Y PLATOS

- Como máximo 5 días antes del servicio, necesitamos la selección de platos y dietas especiales (cada asistente puede escoger según sus preferencias).
- Los menús pueden cambiar debido a variaciones estacionales y actualizaciones del menú.

-Para grupos grandes de más de 40 personas o grupos con menú Gourmet consultar condiciones especiales.

MODIFICACIONES Y CANCELACIONES

-La cancelación total de un grupo se tiene que realizar al menos una semana laborable antes del servicio*

*Grupos de más de 40 pax, grupos con menú Gourmet y reservas en fechas especiales (navidad, grandes ferias y eventos...) pueden tener condiciones distintas

-Dos días laborables antes del servicio, se permite una cancelación del 10% sobre el número total de asistentes

-Un día laborable antes del servicio se permiten cancelaciones de 1 persona.

-Para grupos grandes de más de 40 personas o grupos con menú Gourmet consultar condiciones especiales de cancelación.

PAGOS

-Para grupos grandes de más de 40 personas o grupos con menú Gourmet consultar condiciones especiales.

-Con la confirmación del servicio se realiza el pago del primer depósito - 50% grupos de empresa y 25% para particulares

-El 2º pago se realizará 2 días laborables antes del evento cuando tengamos el número final de comensales-En el caso de particulares la cantidad pendiente de pago puede realizarse tras el servicio en el mismo restaurante (un solo pagador)
*Presupuesto válido para 30 días