CONDICIONS GENERALS

Menús disponibles per a les celebracions d'empresa durant el mes de desembre.

Per confirmar la reserva i bloquejar l'espai cal abonar un dipòsit de 20€ per comensal, que es descomptarà de la factura final.

En cas de cancel·lació total amb menys de 7 dies d'antelació, el dipòsit abonat no es retornarà.

S'acceptaran reduccions del nombre de persones sense cost fins a 4 dies abans del servei.

El plat principal s'haurà d'escollir 3 dies abans del servei.

* Els entrants seran per compartir cada 4 persones

Begudes incloses al menú

1 ampolla d'aigua mineral cada 2 persones

1 ampolla de vi cada 2 persones

1 canya de cervesa o refresc per persona

1 copa de cava per persona

Qualsevol extra que es consumeixi s'abonarà a preu de carta.

Suplements amb compra anticipada

Barra lliure de begudes durant el sopar o el dinar: vi, cerveses i refrescos 10€ per persona.

Copa bàsica per després del sopar 10€

Disponibles als restaurants: Asador del Mar, Taberna del Cura, Europa Café, Marina Bay i The Chipirón.

INFORMACIÓ I RESERVES
Tel. (+34) 93 415 56 65

central.reservas@monchos.com
www.monchos.com

M'S

Menús de Nadal

MONCHO'S
BARCELONA

MONCHO'S
BARCELONA

NADAL

MENÚ 1

ENTRANTS
per compartir*

Escalivada amb formatge de cabra gratinat i vinagreta de mel

Coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva

Bastonets d'Idiazabal amb festuc

Seitons en vinagre amb tomàquets confitats

Calamarcets a la planxa

PRINCIPALS
a escollir amb antelació

Salmó a la brasa amb tomàquet confitat i espinacs
o
Melós de vedella Rubia Gallega amb parmentier de carbassa i salsa de ceps

POSTRES

Massini amb gema cremada i praliné

Cafès o infusions

Neules i torrons

BODEGA

Vi blanc Bach Extrisimo Seco D.O. Catalunya

Vi negre Bach Viña Extrisimo D.O. Catalunya

Aigües minerals, refrescos i cerveses

Preu per persona: 48 €
IVA inclòs

NADAL

MENÚ 2

ENTRANTS
per compartir*

Selecció d'ibèrics

Coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva

Còctel de llagostins

Croquetes de pernil

Calamarcets amb ceba tendra

Gambes amb allada

PRINCIPALS
a escollir amb antelació

Orada salvatge al forn amb tomàquet confitat i patates al forn
o
Gigot de xai rostit amb el seu suc, farcit de prunes

POSTRES

Delícia de xocolata belga amb gerds

Cafès o infusions

Neules i torrons

BODEGA

Vi blanc Albariño D.O. Rías Baixas

Vi negre Cune Crianza D.O. Rioja

Aigües minerals, refrescos i cerveses

Cava selecció especial

Preu per persona: 60 €
IVA inclòs

NADAL

MENÚ 3

ENTRANTS
per compartir*

Encenalls de pernil ibèric de gla

Coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva

Bombó de salmó fumat, formatge i nous

Calamars a l'andalusa

Croquetes de gambes

Petxines al forn

Pop a la gallega

PRINCIPALS
a escollir amb antelació

Llobarro salvatge al forn amb ceba tendra confitada i patates forneres
o
Noisette de filet de vedella Rubia Gallega amb reducció de porto i parmentier trufat

POSTRES

Cremós de xocolata amb festucs i gerds

Cafès o infusions

Neules i torrons

BODEGA

Vi blanc Albariño D.O. Rías Baixas

Vi negre Cune Crianza D.O. Rioja

Aigües minerals, refrescos i cerveses

Cava selecció especial

Preu per persona: 85 €
IVA inclòs