



## Propuesta evento



## **Aperitivo**

**En el exterior si el tiempo lo permite**

### **Recepción**

Copa de cava Brut Nature

Zumo de frutas

### **Snacks**

Chips de yuca con sal de Himalaya

Piruletas de parmesano

Crujiente de semillas

**PRECIO POR COMENSAL – 5 € (IVA incluido)**

( una copa por persona duración 15 minutos)



## MENU DE TEMPORADA

### CENTRALES EN MESA

Jamón de bellota y queso de oveja  
Aguacate, mango y boconcini con coulis de melón  
Tomate, cebolla tierna, ventresca de atún y vinagreta de manzana  
Minicroquetas de ibérico caseras  
Langostinos al ajillo con salsa de romesco negado  
Habitas con chipirones

### 2ºs PLATOS A ELEGIR

Entrecote a la brasa con verduras a la parrilla  
Bacalao a la miel con girgolas  
Meloso de ternera, salsa de vino tinto, bacon y setas  
Suprema de merluza palangre, con salteado de verduras

### POSTRES

Pastis de celebració / Pastel de celebración sacher o massini  
O

Carpaccio de piña con helado de vainilla y crocanti  
Crep de plátano y naranja amarga  
Coulant de chocolate con helado de nata

Café expresso e infusiones

Vino blanco Mozares DO Rueda  
Vino tinto La Vinya DO. Cataluña  
Cava Codorniu

**Precio por comensal – 40 € (Iva Incluido)**

**Condiciones del menú :**

**Horario: de Comedor**

**Servicio de mediodía finaliza a las 18 h .**

**Servicio de noche finaliza a las 24 h .**

**Si el cliente desea prolongar su estancia en el restaurante, deberá contar con un suplemento de 100 € por espacio y servicio de reten.**

**La selección del segundo plato y del postre tanto si es individual como la opción de pastel deberá ser facilitada 10 días antes del evento.**

**Menú para grupos bajo petición**

**Para confirmar un evento se solicita una paga y señal de 150 €.**

Ninguna partida no especificada en esta propuesta.

Confirmación de comensales 7 días hábiles antes del evento

**No se permiten decoraciones en las paredes o mobiliario del establecimiento.**

**El establecimiento no se hará cargo de ninguna decoración**

**No se aceptaran cancelaciones ni modificaciones de comensales el mismo día del evento**

Si se produce alguna baja de comensales posteriormente a las 78 h estas tendrán unos gastos de cancelación.

Cualquier extra que solicitaran se facturaría el día del evento.

Atentamente,

**La Torre de L'Hereu**