

## MENÚ CIAO BELLA

---

### PRIMERO

*(a elegir con antelación)*

Milhojas de calabacín con queso de cabra y vinagreta de olivas negras  
Melanzane alla Parmigiana  
Bucatini all'amatriciana

### SEGUNDO

*(a elegir con antelación)*

Corvina salvaje a la plancha con verduras  
Ragù de ternera con boletus  
Suprema de pollo con picada de Amalfi

### POSTRES

*(a elegir con antelación)*

Tiramisù Bimbass  
Gelato al gusto

\*\*\*

Raimat. Chardonnay (D.O. Costers del Segre)  
Viña Pomal. Tempranillo (D.O.Ca. Rioja)  
Agua mineral  
Pan, café e infusiones

\*\*\*

# 42,50

## MENÚ DOLCE FAR NIENTE

---

### PICA PICA

*(en medio de la mesa)*

Focaccia

Carpaccio de atún con vinagreta de anchoas

Aguacate a la parrilla con tartar de salmón

Chupito de crema de calabaza

Croquetas de jamón ibérico

Mortadella di Bologna

### PLATO PRINCIPAL

*(a elegir con antelación)*

Suprema de merluza con vinagreta de tomate

Tagliata de ternera a la parrilla

### POSTRES

Cheese cake

Sopa de piña con helado de vainilla

\*\*\*

Fonoll. Xarelo

Eclectic. Garnacha y Petit Syrah

Agua mineral

Pan, café e infusiones

\*\*\*

## 48,50

## MENÚ CI VEDIAMO

---

### PRIMERO

*(a elegir con antelación)*

Ensalada de langostinos con aguacate  
Crema de calabaza con brocheta de zamburiñas  
Fettuccine con buey de mar

### SEGUNDO

*(a elegir con antelación)*

Suprema de lubina a la parrilla al vino blanco  
Solomillo de vaca vieja con salsa Périgord  
Espalda de cordero lechal sin trabajo al romero

### POSTRES

Panettone con Maraschino y helado de vainilla  
Ensalada de frutas de temporada

\*\*\*

Abellerol. Muscat de Frontignan  
Eclectic. Cabernet Sauvignon, Petit Syrah  
Agua mineral  
Pan, café e infusiones

\*\*\*

## 57,50

## MENÚ COCKTAIL **DOLCE VITA**

---

### **PICA PICA**

*(a compartir)*

Focaccia con romero y olivada  
Chupito de crema de calabaza  
Bruschetta con aguacate y pico de gallo  
Mortadella di Bologna  
Tostadita de steak tartar  
Cuchara de caponata con sarda fumata  
Croquetas de jamón ibérico

Surtido de pizzas  
Tagliata de ternera a la parrilla

### **POSTRES**

Brownie de chocolate con avellanas y frutos rojos  
Brocheta de fruta de temporada

\*\*\*

Bitacora. Verdejo (D.O. Rueda)  
Ramón Bilbao. Tempranillo (D.O.Ca. Rioja)  
Agua mineral  
Pan, café e infusiones

\*\*\*

## **42,50**

## MENÚ COCKTAIL DON VITO

---

### PICA PICA

*(a compartir)*

Focaccia con romero y olivada

Croquetas de jamón ibérico

Cuchara de caponata con sarda fumata

Chupito de crema de gamba blanca

Crostini de bacalao mantecato

Montadito de jamón ibérico

Tostadita de steak tartar

Risotto de gamba roja

Pincho de solomillo de ibérico con salsa de trufado

Medallón de rape con parmentier de patata y romero

### POSTRES

Brownie de chocolate con avellanas y frutos rojos

Brocheta de fruta de temporada

\*\*\*

Abellerol. Muscat de Frontignan

Eclectic. Cabernet Sauvignon, Petit Syrah

Agua mineral

Pan, café e infusiones

\*\*\*

## 48,50

## CONDICIONES GENERALES CONTRATACIÓN

### ESPACIOS

1. El restaurante dispone de tres espacios: el Interior, para un máximo de 125 personas (200 de pie); la Terraza cubierta, para un máximo de 60 comensales (80 de pie); la Terraza descubierta, para un máximo de 40 comensales (60 de pie); y la Zona Club, para un máximo de 50 comensales (80 de pie).
2. Consulte la posibilidad de utilizar los espacios con exclusividad (consumo mínimo).

### HORARIOS

3. Según el servicio, el horario será: almuerzos, de 13:00 a 17:00; y cenas, de 20:30 a 00:30. En caso de precisar alargar los horarios, consultar.

### CONDICIONES DE RESERVA

4. La confirmación del número definitivo de comensales se realizará con una antelación mínima de 72 horas. En caso de que la confirmación no respete el plazo establecido, el restaurante se reserva el derecho a cobrar por la totalidad de los comensales comunicados con anterioridad.
5. La paga y señal será del 30% del total de la reserva (tarjeta de crédito o transferencia bancaria ES46 0081 0200 2600 0400 4711). El importe restante deberá abonarse a la finalización del evento, siendo las formas de pago efectivo o tarjeta de crédito/débito las más funcionales. Toda reserva no confirmada con paga y señal se considerará una pre-reserva, y podrá cancelarse unilateralmente por el restaurante sin ningún tipo de compromiso con el cliente.
6. En caso de cancelaciones con una antelación superior a 15 días, no habrá penalización; entre 15 días y 3 días antes, la penalización será equivalente a la paga y señal; y cuando la cancelación sea igual o inferior a 3 días, la penalización será del 100%.

### OFERTA GASTRONÓMICA Y BEBIDAS

7. La elección de los entrantes, segundos y postres, deberá comunicarse con una antelación mínima de 3 días laborables (para poder organizar al equipo de cocina).
8. En caso de intolerancias de alguno de los comensales, indíquelo con 3 días laborables de antelación (para poder organizar al equipo de cocina).
9. Para grupos superiores a 30 comensales, se limitará la elección a un único primero, segundo y postre para todo el conjunto de los comensales.
10. Los refrescos, licores y/o cervezas no están incluidos en el menú (serán cobrados aparte)
11. La cantidad de vino contemplada por persona es de 37,5 cl./persona. En caso de exceder dicho consumo, el restaurante se reserva el derecho a cobrar el exceso según PVP.

### COPA BIENVENIDA/POSTRE Y COMBINADOS

12. Posibilidad de añadir una copa de cava de bienvenida o postre, a razón de 3,50 €/persona.
13. Posibilidad de añadir una copa de cava, vino o cerveza de bienvenida, con aperitivo (foccacia, aceitunas sicilianas y patatas chip), a razón de 5,50 €/persona.
14. Servicio de barra con licores tipo "combinados", a razón de 8€/copa (10,50€/copa premium).

### SERVICIOS ADICIONALES

15. Servicio de DJ. Posibilidad de contratar servicio de DJ, sujeto a compatibilidad con el resto de espacios/reservas del día.
16. Proyecto y pantalla. Posibilidad de alquilar pantalla y proyector, a razón de 150€.