



Menús para grupos 2020

BIMBA'S

T R A T T O R I A
& N I G H T

Pica Pica 1

Para Picar

Surtido de quesos italianos con uva y nueces
Brocheta de tomate cherry, bocconcini y pesto
Mortadela trufada con focaccia artesana
Fritura de calamares di Castellammare
Mini croquetas de jamón ibérico
Pizzas variadas Bimba's
Crujiente de brie cremoso y chutney de frutos rojos
Risotto de fūngi porcini y burrata

Postre

Brownie de chocolate con nata y chocolate caliente

Bodega

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

** Copa de cava: 3,50€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 30 €

IVA incluido

BIMBA'S

T R A T T O R I A
& N I G H T

Pica Pica 2

Para Picar

Mortadela trufada con focaccia artesana
Carpaccio de wagyu con salsa Harry's Bar y parmesano
Tartar de salmón
Surtido de quesos italianos con uva y nueces
Steak tartar de solomillo de buey con patatas chips
Mini croquetas de jamón ibérico
Fritura de calamares di Castellammare
Pizzas variadas Bimba's
Provolone affumicato con tostaditas
Risotto funghi porcini

Postre

Brownie de chocolate blanco con helado de panettone

Bodega

Bitácora D.O. Rueda
(verdejo)
Viña Pomal Centenario Crianza
(tempranillo)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3,50€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 40 €

IVA incluido

BIMBA'S

T R A T T O R I A
& N I G H T

Pica Pica 3

Para Picar

Platito de carpaccio de wagyu con salsa Harry's Bar y parmesano
Tartar de salmón y guacamole, salsa de soja, sésamo y jengibre
Surtido de quesos italianos con uva y nueces
Steak tartar de solomillo de buey con chips
Mortadela trufada con focaccia artesana
Fritura de calamares di Castellammare
Risotto de quesos con nueces y manzana
Mini croquetas de jamón ibérico
Pizzas variadas Bimba's
Medallones de atún con salsa de soja, espinacas baby y tomatitos
Crujiente de brie cremoso y chutney de frutos rojos
Risotto de rape y langostinos

Postre

Cheesecake con frutos rojos

Bodega

Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
(chardonnay, albariño, sauvignon blanc)
Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
(cabernet sauvignon, tempranillo, merlot, syrah)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3,50€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 50 €

IVA incluido

BIMBA'S

T R A T T O R I A
& N I G H T

Menú Roma

Para Picar

Mortadela trufada con focaccia artesana
Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Carpaccio de calabacín con rúcula, piñones y virutas de parmesano
Pizzas variadas
Croquetas de jamón ibérico

Plato principal

(a elegir con antelación)

Rigatoni con pomodoro San Marzano y basilico
o
Suprema de salmón con vegetales
o
Tagliata a la brasa estilo Bimba's

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Bodega

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

**** Copa de cava: 3,50€/Copa ****

PRECIO POR PERSONA: 30 €

IVA incluido

BIMBA'S

T R A T T O R I A
& N I G H T

Menú Napoli

Para Picar

Surtido de quesos italianos con focaccia artesana
Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Ensalada César con pollo y láminas de parmesano
Berenjena a la parmigiana, gratinada con taleggio y salsa de tomate
Croquetas de jamón de ibérico

Plato principal

(a elegir con antelación)

Risotto con funghi porcini y burrata
o
Suprema de lubina grillé con verduritas salteadas y aceite de oliva virgen extra
o
Hamburguesa de solomillo a la brasa con cebolla, mozzarella y patata crujiente

Postre

Cheesecake con frutos rojos

Bodega

Bitácora D.O. Rueda
(verdejo)
Viña Pomal Centenario Crianza
(tempranillo)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3,50€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 35 €

IVA incluido

BIMBA'S

T R A T T O R I A
& N I G H T

Menú Milano

Para Picar

Mortadela trufada con focaccia artesana
Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Tartar de salmón y aguacate con salsa de soja, sésamo y jengibre
Gnocchi de patata con espinacas, piñones y ricotta
Fritura de calamares di Castellammare
Crujiente de brie cremoso con mermelada de frutos rojos

Plato principal

(a elegir con antelación)

Risotto de quesos con nueces y manzana
O
Tagliata a la brasa estilo Bimba's
O
Lomo de atún rojo con salsa de soja y espinacas baby

Postre

Tiramisú clásico

Bodega

Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
(chardonnay, albariño, sauvignon blanc)
Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
(cabernet sauvignon, tempranillo, merlot, syrah)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3,50€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 40 €

IVA incluido

BIMBA'S

T R A T T O R I A
& N I G H T

Menú Firenze

Para Picar

Jamón ibérico de bellota con su pan con tomate
Ensalada de burrata con pomodoro y albahaca fresca
Carpaccio de wagyu estilo Harry's Bar
Fritura de calamares di Castellammare
Crujiente de pato sobre salsa de naranja

Plato principal

(a elegir con antelación)

Spaghetti all' amatriciana di mare

o

Solomillo de buey *rossini* con foie, salsa de trufa y cremoso de patata

o

Rape a la Livornesa

Postre

Pastel de chocolate sin harina con helado de fragola

Bodega

Leiras D.O. Rías Baixas
(albariño)

Ramón Bilbao D.O. Rioja
(tempranillo)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3,50€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 45 €

IVA incluido

Condiciones y política de reservas

Por favor tenga en cuenta los siguientes puntos para su reserva

- *Sobre los menús que ha recibido podemos trabajar una propuesta personalizada.*
- *Las reservas de grupos requieren una petición y confirmación vía mail. También de la confirmación de los segundos platos vía email con 3 días de antelación.*
- *Los precios de los menús no serán válidos los festivos de Navidad y 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.*

Cancelación de la reserva

- *En caso de cancelación de la reserva antes de 48h, abonaríamos el depósito realizado.*
- *Si la cancelación de la reserva se produce dentro de las 48h anteriores a la cena, se cargaría el 20% del importe total.*
- *En caso de que el grupo no se presentara y no recibir ningún aviso previo, se cobraría el 100% del importe total.*