



Menús para grupos 2019

POLÍTICA DE RESERVAS

Estimados clientes, con el objetivo de garantizar la mejor organización del evento les rogamos presten atención a estos puntos importantes:

- ✓ Las reservas de grupos requieren una petición y confirmación vía mail.
- ✓ Para garantizar la reserva es imprescindible hacer un prepago antes del evento.
- ✓ Los menús de grupo requieren de una previsión, por este motivo necesitamos la confirmación de los segundos platos vía email con 3 días de antelación.
- ✓ Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero.
- ✓ Rogamos revisen condiciones de pago y política de cancelación en la última hoja más detalladas.

*Quedamos a su disposición para cualquier consulta
comercial@cacheiro.com - T. +34 93 301 32 55*



Bimba's



BIMBA'S

TRATTORIA
& NIGHT

Pica Pica 1

Para Picar

Mini hamburguesitas con cebolla confitada y mozzarella
Brocheta de tomate cherry, bocconcini y pesto
Pizarra de embutidos italianos con focaccia
Surtido de quesos italianos con uva y nueces
Risotto de funghi porcini y burrata
Mini croquetas de jamón ibérico
Pizzas variadas Bimba's
Crujiente de brie cremoso y chutney de frutos rojos

Postre

Brownie de chocolate con nata y chocolate caliente

Bodega (a elegir)

Cava Perlada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
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

30 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

BIMBA'S

TRATTORIA
& NIGHT

Pica Pica 2

Para Picar

Pizarra de embutido italiano con focaccia
Carpaccio de wagyu con salsa Harry's Bar y parmesano
Uramaki de cangrejo con mayonesa y lechuga romana
Mini croquetas de jamón ibérico
Surtido de quesos italianos con uva y nueces
Mini hamburguesitas con cebolla confitada y mozzarella
Risotto funghi porcini
Pizzas variadas Bimba's
Pulpo grillé con cremoso de patata y pesto genovés
Steak tartar de solomillo de buey con patatas chips

Postre

Brownie de chocolate blanco con helado de panettone

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Menganito D.O. Rueda (verdejo)
Viña Pomal Centenario Crianza (tempranillo)

Agua mineral y café

40 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

BIMBA'S

TRATTORIA
& NIGHT

Pica Pica 3

Para Picar

Mini hamburguesitas con cebolla confitada y mozzarella
Tartar de salmón y guacamole, salsa de soja, sésamo y jengibre
Platito de carpaccio de wagyu con salsa Harry's Bar y parmesano
Pizarra de embutidos italianos con focaccia
Gnocchi de patata, crema de "ou de reig" (Amanita Caesarea) y nueces
Surtido de quesos italianos con uva y nueces
Risotto de rape y langostinos
Mini croquetas de jamón ibérico
Pizzas variadas Bimba's
Pulpo grillé con cremoso de patata y pesto genovés
Steak tartar de solomillo de buey con chips
Crujiente de brie cremoso y chutney de frutos rojos

Postre

Cheesecake con frutos rojos

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Raimat Castell D.O. Costers del Segre (chardonnay)
Raimat Molí D.O. Costers del Segre (cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

50 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

BIMBA'S

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

Menú Roma

Para Picar

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Carpaccio de calabacín con rúcula, piñones y virutas de parmesano
Pizarra de embutidos italianos con focaccia
Pizzas variadas
Croquetas de jamón ibérico

Segundos (a elegir con antelación)

Rigatoni con pomodoro San Marzano y basilico
o
Suprema de lubina grillé con verduritas salteadas y aceite de oliva virgen
o
Tagliata a la brasa estilo Bimba's

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
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

30 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

BIMBA'S

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

Menú Napoli

Para Picar

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

Segundos (a elegir con antelación)

Risotto con funghi porcini y burrata
o
Pulpo grillé a la genovesa con patata tenedor
o
Hamburguesa de solomillo a la brasa con cebolla, mozzarella y patata crujiente

Postre

Cheesecake con frutos rojos

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Menganito D.O. Rueda (verdejo)
Viña Pomal Centenario Crianza (tempranillo)

Agua mineral y café

35 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

BIMBA'S

TRATTORIA
& NIGHT

Menú Milano

Para Picar

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Pizarra de embutidos italianos de la Emilia Romagna con focaccia artesana
Ensalada de lechuguitas frescas, gorgonzola, pera, nueces y vinagreta de Módena
Pulpo grillé a la genovesa
Calamarcitos de playa fritos con mayonesa de lima y albahaca
Gnocchi de patata, crema de “ou de reig” (Amanita Caesarea) y nueces

Segundos (a elegir con antelación)

Tagliatelle all'uovo con bolognesa
o
Tagliata a la brasa estilo Bimba's
o
Lomo de atún rojo con salsa de soja y espinacas baby

Postre

Tiramisú clásico

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Raimat Castell D.O. Costers del Segre (chardonnay)
Raimat Molí D.O. Costers del Segre (cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

40 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

BIMBA'S

TRATTORIA
& NIGHT

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
Pulpo grillé a la genovesa

Segundos (a elegir con antelación)

Risotto de rape y langostinos con mayonesa de wasabi
o
Solomillo de buey *rossini* con foie, salsa de trufa y cremoso de patata
o
Rodaballo al salmoriglio con patata gratén

Postre

Pastel de chocolate sin harina con helado de fragola

Bodega (a elegir)

Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava (macabeu, xarel·lo, parellada)
Leiras D.O. Rías Baixas (albariño)
Ramón Bilbao D.O. Rioja (tempranillo)

Agua mineral y café

45 €

IVA incluido

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal

Condiciones y política de reservas

Por favor tenga en cuenta los siguientes puntos para su reserva

- *Sobre los menús que ha recibido podemos trabajar su propuesta a medida.*
- *Le podemos ofrecer la validez de estos menús bajo una solicitud de 3 días laborables de antelación.*
- *Los precios de los menús no serán válidos durante el periodo de Navidad (ultima semana de diciembre y primera de 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.*

Reducción en el número de personas del grupo

- *Reducción de un 25% del total contratado y previo aviso por escrito 24 horas antes del evento, no se efectuará ningún cargo. En caso de no avisar 24 horas antes, se cobraría el importe total.*
- *Reducción entre el 25 % al 50% de los comensales, y previo aviso por escrito 24 horas antes del evento, se cobraría el 75% sobre el importe total. En caso de no avisar 24 horas antes, se cobraría el importe total.*

Cancelación de la reserva

- *En caso de cancelación de la reserva se perdería el depósito realizado anteriormente estipulado.*
- *Si la cancelación de la reserva se produce dentro de las 48h anteriores a la cena, se cargaría el 75% del importe total.*
- *En caso que el grupo no se presentara y no recibir ningún aviso previo, se cobraría el 100% del importe total.*

*Quedamos a su disposición para cualquier consulta
comercial@cacheiro.com – T. 0034 93 301 32 55*