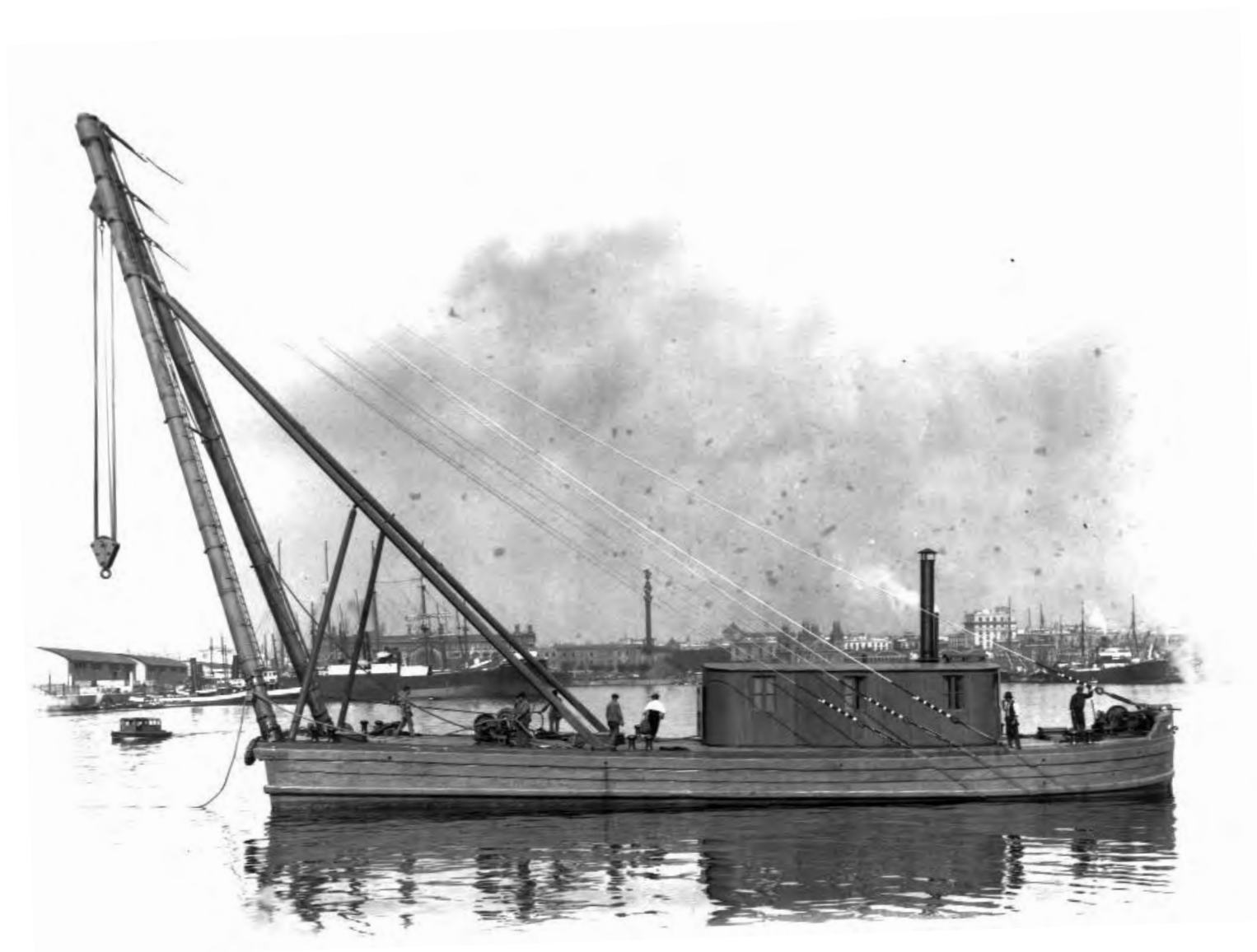




1881
per **SAGARDI**

el restaurant del Museu d'Història de Catalunya

*25 años
a fuego lento*



el restaurant del Museu d'Història de Catalunya

CÓCTEL 1

Precio: **60€** por persona IVA incluido

SNACKS

Chips de verduras
Gilda (*aceituna, guindilla y anchoa*)

GASTRONOMÍA FRÍA

Anchoa de Getaria con pan con tomate
Coca de Folgueroles con jamón ibérico puro de bellota
Paté de campaña casero del horno de Ibai
Dado de bacalao en esqueixada
Coca de algas con escalivada

GASTRONOMÍA CALIENTE

Mini croqueta de jamón ibérico
Bomba de la Barceloneta
Langostino crujiente con mayonesa especial
Cucharita de champiñones al "txacolí"
Mini chilli cheese burger
Arroz a banda de barca de la Lonja de la Barceloneta

POSTRE

Brocheta de fruta de temporada
Mignardises

1881

per SAGARDI

el restaurant del Museu d'Història de Catalunya

CÓCTEL 2

Precio: **72€** por persona IVA incluido

SNACKS

Chips de verduras
Gilda (*aceituna, guindilla y anchoa*)

GASTRONOMÍA FRÍA

Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM con pan con tomate
Guacamole con totopos de Oaxaca
Boquerón marinado con pimiento piquillo
Dado de salmón con crema de yogurt y eneldo

GASTRONOMÍA CALIENTE

Mini croqueta de setas
Bomba de la Barceloneta
Txistorra de Orio frita
Patatas bravas del Museu
Mini chilli cheese burger
Arroz a banda de barca de la Lonja de la Barceloneta

BUFFET ARTESANO (a escoger 1 opción)

ESTACIÓN DE QUESOS ARTESANOS:

Selección "Vilaviniteca" acompañados de sus confituras
O

ESTACIÓN DE TARTARES:

Tártar de pescado de la Lonja de la Barceloneta
Tártar de vaca vieja

POSTRE

Brocheta de fruta de temporada
Mignardises



el restaurant del Museu d'Història de Catalunya

BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen agua mineral, refrescos y cerveza

Vino tinto Etxeita Joven —*D.O. Ca. Rioja Alavesa*—

Vino blanco Nivarius N —*D.O. Ca. Rioja*—

Precio: **16,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Trus Roble —*D.O. Ribera del Duero*—

Vino blanco Menade Noso —*D.O. Rueda*—

Precio: **17,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Hito Tinto —*D.O. Ribera del Duero*—

Vino blanco El Zarzal —*D.O. Bierzo*—

Precio: **19,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Jaspí Negre —*D.O. Montsant*—

Vino blanco Castell del Remei Gotim Blanc —*D.O. Costers del Segre*—

Precio: **17,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Pétalos de Bierzo —*D.O. Bierzo*—

Vino blanco Pedralonga —*D.O. Rías Baixas*—

Precio: **22,00€** por persona IVA incluido



el restaurant del Museu d'Història de Catalunya

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

CONDICIONES DE PAGO

Se solicitará un previo pago del 20% sobre el importe total del servicio como confirmación y señal. Otro 50% deberá estar liquidado con un mínimo de 15 días de antelación, si es el caso, y el 30% restante, será liquidado en mismo día del servicio.

CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará en base a la última confirmación que se deberá llevar a cabo 72 horas anteriores al servicio, en el que quedarán establecidas de forma definitiva todos los detalles que aparecen en el apartado "CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO / EVENTO".

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Las anulaciones o cancelaciones previas, ya confirmadas y no imputables al restaurante o servicio de catering, tendrán una penalización del 100% de lo abonado anterior al día del servicio.

Cambios de comensales en reservas de grupo: Se aceptan, sin cargo, cambios no superiores al 20% del número de comensales contratado, hasta las 72 horas previas al servicio. "No shows" o cambios superiores al 10% del número de comensales, no comunicados dentro de las 72 horas, se cargará el 100% reservado.

1881

per SAGARDI

el restaurant del Museu d'Història de Catalunya

