



CADAQUÈS

CADAQUÈS

MENÚ 1

Precio: **55€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Gilda vasca

PARA COMPARTIR

“Coca de recapte” con sardinas anchoadas

Puerritos a la parrilla con romesco

Mejillones picantitos

PLATO PRINCIPAL*

Arroz de pato con salsifíes

Arroz de conejo y caracoles como en El Pinós

POSTRE

Chocolate, el “terroir” de Cadaqués

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

** A elegir un arroz para el grupo completo (dos arroces si el grupo es mayor de 6 pax)*

CADAQUÈS

MENÚ 2

Precio: **65€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Bisbe negro

PARA COMPARTIR

Ensalada de espinacas, mollejas de pato, piñones
y deshidratado de mango

Tartar de vaca vieja
con corazón de atún de la almadraba de Barbate

Ventresca de cerdo ibérico con panceta de Bonito de Ondarroa
—o al contrario pero es lo mismo—

PLATO PRINCIPAL

Rape a la parrilla (400 gr. por persona)

Patatas panadera

POSTRE

“El tap de Cadaqués” un poco borracho, claro

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

CADAQUÈS

MENÚ 3

Precio: **75€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Bisbe negro

PARA COMPARTIR

Ensaladilla rusa con ventresca de bonito

Cigalitas salteadas

PRINCIPAL

Arroz de bacalao con verduras

—

Kabratxo (300 gr. por persona)

POSTRE

Brazo de gitano

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

CADAQUÈS

BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen aguas minerales y café

Vino blanco Can Estruch —*D.O. Catalunya*—

Vino tinto L'Oratori —*D.O. Empordà*—

Precio: **18,00€** por persona IVA incluido

Vino blanco Espelt Vailet —*D.O. Empordà*—

Vino tinto L'Oratori —*D.O. Empordà*—

Precio: **18,00€** por persona IVA incluido

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

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

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

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.

CADAQUÈS

