



1881

per SAGARDI

el restaurant del Museu d'Història de Catalunya

*25 años
a fuego lento*

1881

per SAGARDI

el restaurant del Museu d'Història de Catalunya

“PER SAGARDI”

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

APERITIVO

Gilda

Txistorra de Orio frita

PARA COMPARTIR

Croquetas de jamón ibérico

Jamón de vaca rubia gallega PREMIUM

Ensalada de queso de cabra, brotes y anchoas de Getaria

PLATO PRINCIPAL

Txuleton de vaca vieja a la parrilla (450 g por persona)

Pimientos del piquillo al estilo Tolosa

POSTRE

Goxua

*Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación*

1881

per SAGARDI

el restaurant del Museu d'Història de Catalunya

1881

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

APERITIVO

Selección de aceitunas artesanas
Dado de bacalao en esqueixada

PARA COMPARTIR

Escalivada con boquerones marinados
de la Lonja de la Barceloneta
Croquetas de setas
Mejillones a la marinera

PLATO PRINCIPAL

Rape a la parrilla (500 g por persona)
Ensalada de lechuga y cebolleta de huerta propia

POSTRE

Crema catalana quemadita

*Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación*

1881

per SAGARDI

el restaurant del Museu d'Història de Catalunya

BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen aguas minerales y café

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 Nosso —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

