

Un punto de encuentro entre la
gastronomía el arte y la cultura

e1FORO

c/ Princesa nº 53 (esq. Comercio)
08003, Barcelona
Tel. 93 310 10 20



MENÚ DE GRUPO C

Pica pica

Yuca crujiente con crema de queso de cabra
Mejillones con amor
Tacos de bacalao en tempura con coulis de pimientos rojos
Sashimi de atún con el toque oriental
El carpaccio de ternera del siglo

Plato principal

a elegir entre:

Arroz vulkano de hug (con mariscos, setas y verduras de
temporada, ahumado al romero)
Rodaballo al limón con alcaparras y patatas panaderas
Bife de chorizo Angus, con escalibada y albahaca fresca

Postre

a elegir entre:

Sorbete de papaya al maracuyá casero, vulkanizado al romero
Némesis de chocolate con helado de vainilla de madagascar

VINO*

AGUA

CAFÉ

* 1 botella de vino cada tres personas

Vino blanco: VIÑA CIMBRÓN (100% Verdejo, D.O. RUEDA)

Vino Tinto: LUIS ALEGRE CRIANZA EDICIÓN LIMITADA (Tempranillo, Graciano, Garnacha. D.O. Ca. RIOJA)

39,50€ por
persona
(IVA. Incluido)

- Menú de grupo para un mínimo 10 personas
- Se podrán realizar cambios en el menú dependiendo de la disponibilidad del producto
- Para confirmar la reservación se debe hacer entrega de una paga y señal
- Cualquier consumo que no esté contemplado dentro del menú se cobrará aparte como un extra
- Para un mejor servicio recomendamos confirmar los segundos platos al menos 24h antes del evento
- Consulte con el encargado la posibilidad de menús vegetarianos, opciones para celíacos y resto de alérgenos
- **NO SE ACEPTAN PAGOS POR SEPARADO, SOLO SE ACEPTARÁ UN PAGO POR MESA.**

