

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 B

Pica pica

Ensalada de mango con vinagreta de mostaza a la miel
Berenjenas en tempura con miel
Carpaccio de picaña marinada con canónigos
Delicias de ibérico caseras con tempura y reducción de oporto

Plato principal

a elegir entre:

Arroz vulkano de hug (con mariscos, setas y verduras de temporada, ahumado al romero) (opción vegana disp.)
Lubina salvaje con puré en tinta de calamar y aceite de albahaca
Bife de chorizo Angus, con padrón y patata asada

Postre

a elegir entre:

Sorbete del día
Némesis de chocolate con helado de vainilla de Madagascar
Panna cotta con frutos rojos silvestres

VINO*

AGUA

CAFÉ

* 1 botella de vino cada tres personas

Vino blanco: CORET (Garnacha blanca y macabeu), DO Montsant)

Vino Tinto: ARCUM ROBLE (Tempranillo, Graciano, Garnacha. D.O. Ribera del duero)

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
- Se cobrará un total de comensales confirmados 24h antes. Solo se acepta una variación de 2 personas en ausencia.
- 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.**



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 B

Pica pica

Ensalada de mango con vinagreta de mostaza a la miel
Berenjenas en tempura con miel
Carpaccio de picaña marinada con canónigos
Delicias de ibérico caseras con tempura y reducción de oporto

Plato principal

a elegir entre:

Arroz vulkano de hug (con mariscos, setas y verduras de temporada, ahumado al romero) (opción vegana disp.)
Lubina salvaje con puré en tinta de calamar y aceite de albahaca
Bife de chorizo Angus, con padrón y patata asada

Postre

a elegir entre:

Sorbete del día
Némesis de chocolate con helado de vainilla de Madagascar
Panna cotta con frutos rojos silvestres

VINO*

AGUA

CAFÉ

* 1 botella de vino cada tres personas

Vino blanco: CORET (Garnacha blanca y macabeu), DO Montsant)

Vino Tinto: ARCUM ROBLE (Tempranillo, Graciano, Garnacha. D.O. Ribera del duero)

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
- Se cobrará un total de comensales confirmados 24h antes. Solo se acepta una variación de 2 personas en ausencia.
- 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.**

