

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

e1 **FORO**

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



## MENÚ DE GRUPO A

### Pica pica

Nuestra ensalada con crudités y reducción de pimiento rojo asado  
Provolone estilo argentino  
Aros de cebolla con salsa de chilly dulce  
Auténtico chorizo criollo a la parrilla con chimichurri

### Plato Principal

a elegir entre:

Bacalao a la marinera  
Arroz vulkano de setas y verduras  
Entrecote a la parrilla con patata asada

### Postre

a elegir entre:

Sorbete del día  
Némesis de chocolate con crema inglesa

VINO\*

AGUA

CAFÉ

\*1 botella de vino cada tres personas:

Vino Blanco: : DOS GERMANS (100% garnacha blanca, DO Terra Alta)

Vino Tinto: LO PETITÓ (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. DO Montsant).

**34€ 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.
- 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

e1 **FORO**

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



## MENÚ DE GRUPO A

### Pica pica

Ensalada al parmesano con vinagreta ibérica  
Provolone estilo argentino  
Aros de cebolla con salsa de chilly dulce  
Auténtico chorizo criollo a la parrilla con chimichurri

### Plato Principal

a elegir entre:

Bacalao en tempura con canónigos al toque asiático  
Arroz vulkano de setas y verduras  
Entrecote a la parrilla con patata asada

### Postre

a elegir entre:

Sorbete del día  
Némesis de chocolate con crema inglesa

VINO\*

AGUA

CAFÉ

\*1 botella de vino cada tres personas:

Vino Blanco: : AGORA by El Foro (100%Macabeu)

Vino Tinto: LO PETITÓ (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. DO Montsant).

**34€ 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.
- 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

e1 **FORO**

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



## MENÚ DE GRUPO A

### Pica pica

Ensalada al parmesano con vinagreta ibérica  
Provolone estilo argentino  
Aros de cebolla con salsa de chilly dulce  
Mejillones de roca a las finas hierbas o PATATAS BRAVAS

### Plato Principal

a elegir entre:

Bacalao en tempura con canónigos al toque asiático  
Arroz vulkano de setas y verduras  
Entrecote a la parrilla con patata asada

### Postre

a elegir entre:

Sorbete del día  
Némesis de chocolate con crema inglesa

VINO\*

AGUA

CAFÉ

\*1 botella de vino cada tres personas:

Vino Blanco: : AGORA by El Foro (100%Macabeu)

Vino Tinto: LO PETITÓ (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. DO Montsant).

**34€ 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.**

