

Menús para Grupos y Celebraciones

2017

www.restaurantelasbotas.com



Avd. Constitución 326 Castelldefels 08860

Tel. 93.665.18.24

Parking por C/ de los pinos ,4

info@restaurantelasbotas.com

Atendido por: _____

1 34,00€

En Centro de mesa [4 entrantes]

*Croquetas melosas de jamón ibérico
Huevos a baja temperatura con migas de sobrasada
Corazón de lechuga con pollo crujiente y salsa César
Mejillones a la marinera
Pan de coca tostado con tomate*

2º Plato a escoger

*“ Farçellet “ de pescado y gambas sobre coulis de marisco
ó
Muslitos de pollo y cigalas con salsa de setas*

Postre o Tarta de Celebración

Crema catalana con “ carquinyolis “

Bodega

*Aguas minerales, cerveza y refrescos
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil
Café o infusión*

NOTA: no incluye Cava y Licores

2 36,00€

En Centro de mesa [4 entrantes]

*Huevos estrellados con virutas de jamón
Variado de tomates con bonito y cebolla de Figueres
Croquetas de chipirones en su tinta y punto de “ all i oli “
Canelón de pescado con coulis de setas
Pan de coca tostado con tomate*

2º Plato a escoger

*Arroz meloso de chipirones y habitas
ó
Bacalao confitado al tomillo sobre lecho de trigueros*

Postre o Tarta de Celebración

Tiramisú Casero

Bodega

*Aguas minerales, cerveza y refrescos
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil
Café o infusión*

NOTA: no incluye Cava y Licores

3 40,00€

En Centro de mesa [5 entrantes]

*Buñuelos de bacalao
Sartén de tortilla rota de langostinos y setas
Ensalada de queso de cabra con frutos secos y menta fresca
Paellera de fideua con " all i oli " - individual -
Almejas a la marinera
Pan de coca tostado con tomate*

2º Plato a escoger

*Salmón con costra de pistachos y verduritas salteadas
ó*

Dado meloso de ternera con manzana, foie y membrillo

Postre o Tarta de Celebración

Brownie con helado de turrón

Bodega

*Aguas minerales, cerveza y refrescos
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil
Café o infusión*

NOTA: no incluye Cava y Licores

4 43,00€

En Centro de mesa [5 entrantes]

*Croquetas de merluza y gambas
Langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara
Patatas fritas con pimientos de padrón y huevos de corral
Mini risotto de setas en nido de parmesano
Hojaldre con escalivada y sardina ahumada
Pan de coca tostado con tomate*

2º Plato a escoger

*Suprema de dorada con suave salsa de jabugo
ó*

Confit de pato lacado con miel de romero y reducción de oporto

Postre o Tarta de Celebración

Semi esfera de mousse de limón

Bodega

*Aguas minerales, cerveza y refrescos
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil
Café o infusión*

NOTA: no incluye Cava y Licores

5 46,00€

En Centro de mesa [5 entrantes]

*Tortilla al revés con chanquetes
Croquetas de " moixernons " con pincelada de romesco
Brocheta de langostinos con espuma de mayonesa picante
Canelones de carne con suave bechamel
Calamares a la andaluza
Pan de coca tostado con tomate*

2º Plato a escoger

*Suquet de merluza y gambas con perlas de calabacín
ó
Media espalda de cordero lechal cocinada a baja temperatura*

Postre o Tarta de Celebración

Copa melva de melocotón con helado de vainilla

Bodega

*Aguas minerales, cerveza y refrescos
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil
Café o infusión*

NOTA: no incluye Cava y Licores

6 50,00€

En Centro de mesa [5 entrantes]

*Croquetas de merluza y gambas
Langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara
Patatas fritas con pimientos de padrón y huevos de corral
Mini risotto de setas en nido de parmesano
Hojaldre con escalivada y sardina ahumada
Pan de coca tostado con tomate*

2º Plato a escoger

*Suprema de dorada con suave salsa de jabugo
ó
Confit de pato lacado con miel de romero y reducción de oporto*

Postre o Tarta de Celebración

" Lemon Pie " Las Botas

Bodega

*Aguas minerales, cerveza y refrescos
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil
Café o infusión*

NOTA: no incluye Cava y Licores

Infantil 20,00€

1º Plato a escoger

*Canelones de carne
ó
Macarrones a la boloñesa*

2º Plato a escoger

*Escalopa de pollo con patatas
ó
Hamburguesa*

Postre y Bebida

*Helado infantil
Agua mineral, zumo o refresco.*

Cava y Licor

Cava Mas Pericot Brut Nature - artesà - 17,50€ x Botella.

*Licor chupito
Orujo hierbas, limoncello, Whisky Ballantines, snapps de frutas. 3,20€*

Gin-Tonic de Beefeater ó Seagram's. 6,80€

Otra Bodega

*Suplemento por comensal
Blanco Palomo Cojo - D.O Rueda - 3€*

*Tinto Azpilicueta Crianza - D.O Rioja - 3,50€
Protos Roble - D.O Ribera del Duero - 3,50€*

OBSERVACIONES:

Para grupos inferiores a 25 personas, el segundo plato se escoge en mesa el mismo dia. Para una cantidad superior, el segundo plato será el mismo para todos los comensales, o bien, que 4 dias antes indiquen del número de cada opción.