

# *Menús para Grupos*

2018

[www.restaurantelasbotas.com](http://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: \_\_\_\_\_

**A** 34,00€

*En Centro de mesa [ 4 entrantes ]*

*Cestita de croquetas melosas de jabuguito  
Mini cocotte con huevo a baja temperatura, parmantier y migas de sobrasada  
Ensalada César con virutas de Parmesano y salsa tradicional  
Mejillones a la marinera  
Pan de coca tostado con tomate*

*2º Plato a escoger*

*Canelón de pescado y marisco con suave salsa de ceps  
ó  
Fricandó de ternera*

*Postre*

*Lingote de sacher con acuarela de frutos del bosque*

*Bodega*

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

*Café o infusión*

**NOTA: no incluye Cava y Licores**

**B** 36,00€

*En Centro de mesa [ 4 entrantes ]*

*Buñuelos de bacalao  
Huevos rotos con virutas de jamón  
Variado de tomates con granada, cebolla dulce y bonito  
Alcachofas laminadas enharinadas y fritas  
Pan de coca tostado con tomate*

*2º Plato a escoger*

*Calamarcitos de playa a la plancha sobre arroz negro  
ó  
Rabo de buey estofado con escalonias glaseadas*

*Postre*

*Blondie de chocolate blanco, manzana y cremoso de yogur*

*Bodega*

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

*Café o infusión*

**NOTA: no incluye Cava y Licores**

**C** 40,00€

*En Centro de mesa [ 5 entrantes ]*

*Patatas bravas “ Las Botas “*

*Buñuelos de bacalao*

*Coca de escalivada con sardina ahumada y aceto balsámico*

*Calamares frescos a la andaluza*

*Mini paella de fideuá con “ all i oli “*

*Pan de coca tostado con tomate*

*2º Plato a escoger*

*Salmón con costra de pistachos y verduritas encurtidas*

*ó*

*Arroz meloso en tinta de calamar con chipirones y alcachofas*

---

*Postre*

*“ Chaja “, bizcocho, melocotones, chantilly y merengues*

---

*Bodega*

*Aguas minerales, cerveza y refrescos*

*Vino blanco y tinto Ermita de San Gil*

*Café o infusión*

**NOTA: no incluye Cava y Licores**

**D** 44,00€

*En Centro de mesa [ 5 entrantes ]*

*Almejas a la marinera*

*Croquetas de ceps sobre pincelada de romesco*

*Mini canelón de rústido con bechamel trufada*

*Ensalada de queso de cabra con frutos secos y menta fresca*

*Lingote de mousse de foie con crumble de manzana*

*Pan de coca tostado con tomate*

*2º Plato a escoger*

*Bacalao a la llauna con judias de Sta. Pau y tripita*

*ó*

*Dado meloso de ternera sobre parmantier y  
salsa de oporto*

---

*Postre*

*Tiramisú*

---

*Bodega*

*Aguas minerales, cerveza y refrescos*

*Vino blanco y tinto Ermita de San Gil*

*Café o infusión*

**NOTA: no incluye Cava y Licores**

**E** 47,00€

*En Centro de mesa [ 5 entrantes ]*

*Cestita de croquetas melosas de jabugo  
Brocheta de langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara  
Chanquetes a la andaluza con huevos fritos y pimientos de padrón  
Montaditos de tomate y mozzarella con aceite de pesto  
Salteado de setas con butifarra y jamón  
Pan de coca tostado con tomate*

*2º Plato a escoger*

*Tronco de merluza al estilo Santurce con aceite de ajitos  
ó  
Media espalda de cordero lechal al horno*

*Postre*

*Crujiente de leche frita sobre crema de Cardamomo*

*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 Libritos*

*Helado infantil*

*Agua mineral, zumo o refresco.*

---

*Cava y Copas*

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

*Licor chupito: Orujo hierbas, limoncello, snapps de frutas. 3,25€  
Combinados de Beeffeater, Seagram's, J.B, Ballantines. 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:** Precios IVA incluido.

*Para grupos de más de 25 personas. Nos deberán informar de las cantidades de los segundos platos 3 días antes.*

# MENU SR. SIVILA

VIERNES 15 de Diciembre 14.30h

**E**  47,00€

## *En Centro de mesa [ 5 entrantes ]*

*Cestita de croquetas melosas de jabugo*  
*Brocheta de langostinos con crujiente de kikos y salsa tártara*  
*Chanquetes a la andaluza con huevos fritos y pimientos de padrón*  
*Montaditos de tomate y mozzarella con aceite de pesto*  
*Salteado de setas con butifarra y jamón*  
*Pan de coca tostado con tomate*

## *2º Plato a escoger*

*Tronco de merluza al estilo Santurce con aceite de ajitos*  
*Secreto ibérico a la plancha*  
*Media espalda de cordero lechal al horno*

## *Postre a escoger*

*Crujiente de leche frita sobre crema de Cardamomo*  
*ó*  
*Tiramisú*

## *Bodega*

*Aguas minerales, cerveza y refrescos*  
*Vino blanco Perro Verde verdejo*  
*tinto Azpilicueta Crianza*  
*Cava Mas Pericot Brut Nature - Invitación -*

*Café o infusión*  
*- turrónes y neulas -*

SEAT YESICA VELASCO  
VIERNES 15 de Diciembre 14.30h

**H**  34,00€

*En Centro de mesa [ 4 entrantes ]*

*Buñuelos de bacalao  
Huevos rotos con virutas de jamón  
Variado de tomates con granada, cebolla dulce y bonito  
Alcachofas laminadas enharinadas y fritas  
Pan de coca tostado con tomate*

*2º Plato*

*Paella de marisco*

---

*Postre*

*Lingote Sacher con acuarela de frutos del bosque*

---

*Bodega*

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

*Café o infusión  
- turrone y neulas -*

**NOTA: no incluye Cava y Licores**