

Menús para Grupos

2018

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 - 17,80€ x Botella.

*Licor chupito: Orujo hierbas, limoncello, snapps de frutas. 3,50€
Combinados de Beeffeater, Seagram's, J.B, Ballantines. 6,80€*

Otra Bodega -Suplemento por comensal -

*Blanco Protos verdejo - D.O Rueda - 3,50€
Tinto Azpilicueta Crianza - D.O Rioja - 4,00€
Protos Roble - D.O Ribera del Duero - 4,00€*

OBSERVACIONES: Precios IVA incluido.

Nos deberán informar de las cantidades de los segundos platos 3 días antes si el número de comensales es mayor de 25 .