

Grupos y Celebraciones en mesa



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: _____

Opción A 39€

Sentados en mesa

Primer plato de pica pica

Patatas Bravas Las Botas
Olla de mejillones al romesco
Ensalada de tomate BIO con cebolla tierna y ventresca de atún
Mini fajita de pollo y verduritas con suave salsa
Croquetas de jamón ibérico
Pan de coca “ de vidre “ tostado con tomate

Opciones de Plato Principal

Arroz de marisco
Canelón de pescado con suave salsa de marisco
Mar y montaña de pollo y gamba

Postre ó Pastel

Esfera Sacher de chocolate y frambuesa
Hojaldre de piña con crema quemada
Tarta de Celebración

Bodega y bebidas

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

Café o infusión

NOTA: no incluye Cava y licores

Opción B 48€

Sentados en mesa

Primer plato de pica pica

Huevos rotos con virutas de jamón
Brocheta de langostinos con crujiente de kikós y salsa tártara
Coca de hojaldre con foie, cebolla caramelizada y pequeña ensalada
Frits de la Casa - chipirón, chanquete y calamar enharinados
Croquetas de arroz negro con toque de “ all i oli “
Pan de coca “ de vidre “ tostado con tomate

Opciones de Plato Principal

Tronco de merluza al estilo Santurce
Bacalao a la brasa con espárragos trigueros y romesco
Media espalda de cordero lechal al horno
Rabo de buey con escalonias

Postre ó Pastel

Bombones de leche frita
Copita de fresones con espuma de limón
Tarta de Celebración

Bodega y bebidas

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

Café o infusión

NOTA: no incluye Cava y licores

Opción C 53€

Sentados en mesa

Primer plato de pica pica

Air-bags crujientes de jamón ibérico
Tarrina de foie micuit y virutas con sus tostas
Mini cocotte con parmantier, huevo y migas de sobrasada
Variado de tomates, cebolla dulce y ventresca de atún
Calamares en tempura con mayonesa de soja
Pan de coca “ de vidre “ tostado con tomate

Opciones de Plato Principal

Colita de rape negro gratinada con suave emulsión de ajo
Solomillo de ternera, salsa de trufa y foie a la plancha
Cochinillo crujiente con manzana caramelizada

Postre ó Pastel

Trufas con nata
Tatín de manzana
Tarta de Celebración

Bodega y bebidas

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

Café o infusión

NOTA: no incluye Cava y licores

Se deberá informar de las cantidades de los segundos platos y Postre 5 días antes de la Celebración.

Infantil 25€

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.

Plato único + helado +bebida ... **21€**

Opciones de Pastel

MASSINI

- bizcocho con nata, trufa y yema quemada -

SACHER

- bizcocho de chocolate con chocolate y mermelada de frambuesa -

SELVA NEGRA

- bizcocho con nata, chocolate y guindas con licor -

Otra bodega 5€/ adulto

Vino blanco Secrets del Mar - Terra Alta -

Vino tinto Azpilicueta Crianza - Rioja -