

Te traemos la Navidad

1881

per SAGARDI

el restaurant del Museu d'Història de Catalunya





“PER SAGARDI”

84€ por persona

APERITIVO

Gilda

Txistorra de Orio frita

Ensalada de queso Idiazabal, espinacas y nueces

PARA COMPARTIR

Jamón de vaca

Croquetas de jamón ibérico

Morcilla vizcaína a la parrilla

PLATO PRINCIPAL

a compartir al centro de la mesa

Txuleton de vaca vieja a la parrilla
(450 g por persona)

Acompañamiento

Pimientos del piquillo al estilo Tolosa

POSTRE

Goxua

—
Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

CÓCTEL 1

79€ por persona

SNACKS

Chips de verduras

Gilda —aceituna, guindilla y anchoa—

GASTRONOMÍA FRÍA

Coca de Folgueroles con jamón ibérico puro de bellota

Paté de campaña al horno de leña

Dado de bacalao en esqueixada

GASTRONOMÍA CALIENTE

Mini croqueta de jamón ibérico

Langostino crujiente con mayonesa especial

Txampi-txistu

Mini chilli cheese burger

Arroz a banda de barca de la Lonja de la Barceloneta

POSTRE

Mignardises

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

1881

94€ por persona

APERITIVO

Gilda

PARA COMPARTIR

Escalivada con boquerones marinados
de la Lonja de la Barceloneta

Vaca gallega PREMIUM curada, en carpaccio

Croquetas de setas

PLATO PRINCIPAL

a compartir al centro de la mesa

Rape a la parrilla
(500 g por persona)

Acompañamiento

Ensalada de lechuga y cebolleta de huerta propia

POSTRE

Crema catalana quemadita

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

CÓCTEL 2

89€ por persona

SNACKS

Chips de verduras

Gilda (aceituna, guindilla y anchoa)

GASTRONOMÍA FRÍA

Jamón de vaca rubia gallega premium sobre
coca de Folgueroles con tomate

Guacamole con totopos de Oaxaca

Dado de salmón con crema de yogurt y eneldo

GASTRONOMÍA CALIENTE

Mini croqueta de setas

Bomba de la Barceloneta

Txistorra de Orio frita

Mini chilli cheese burger

Arroz a banda de barca de la Lonja de la Barceloneta

POSTRE

Brocheta de fruta de temporada

Mignardises

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

PALAU DE MAR

101€ por persona

APERITIVO

Ostras “Spéciale de Claire”
de Marennes-Oléron viva

PARA COMPARTIR

Tartar de atún rojo y guindilla de Ibarra

Escalivada con boquerones marinados
de la Lonja de la Barceloneta

Gamba blanca

Navajas del Delta del Ebro

PLATO PRINCIPAL

a compartir al centro de la mesa

Bacalao con ajoarriero

Solomillo a la parrilla

POSTRE

Pan con aceite y chocolate

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

Nuestro pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación

BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen media botella de vino, agua mineral y café

Vino tinto Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—

Vino blanco Nivarius N —D.O.Ca. Rioja—

17,00€ por persona

Vino tinto Trus Roble —D.O. Ribera del Duero—

Vino blanco Menade Nosso —D.O. Rueda—

18,00€ por persona

Vino tinto Hito Tinto —D.O. Ribera del Duero—

Vino blanco El Zarzal —D.O. Bierzo—

20,00€ por persona

Vino tinto Jaspí Negre —D.O. Montsant—

Vino blanco Freyé Vinyes Velles —D.O. Penedès—

18,00€ por persona

Vino tinto Pétalos de Bierzo —D.O. Bierzo—

Vino blanco Pedralonga —D.O. Rías Baixas—

23,00€ por persona

* La bodega de todos los **menús cóctel** incluyen cerveza y refrescos
y un suplemento de 7 €



COMPLEMENTA TU MENÚ

AÑADE

Estación de Jamón
desde 950 €

Estación de quesos
para 30 pax desde 600 €
a partir de 30 pax desde 14€/pax

Estación de Guacamole
para 30 pax desde 450€
a partir de 30 pax desde 10€/pax

Estación de Tartar’s
(Corvina y Vaca vieja)
para 30 pax desde 720€
a partir de 30 pax desde 20€/pax

Estación de Ostras
mínimo 30 pax desde 720€
a partir de 30 pax desde 16€/pax



Welcome drink

—3 canapés y 2 bebidas—
desde 30€ por persona

Barra Libre durante 2h
desde 50€ por persona

Barra Libre PREMIUM durante 2h
desde 70€ por persona



TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

CONDICIONES DE PAGO

Se solicitará un previo pago del 70% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (20% - 50% si la fecha es superior a 30 días a partir del día del servicio). El 30% restante será liquidado con anterioridad a las 72 horas previas al servicio o bien en el restaurante al finalizar el servicio a través de tarjeta de crédito o efectivo.

CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará en base a la confirmación. Posteriormente; 72 horas anteriores al servicio, deben quedar establecidas de forma definitiva todos los detalles, atendiendo a la política de cancelaciones.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Las anulaciones o cancelaciones previas del servicio o evento, no imputables al restaurante o servicio de catering, tendrán una penalización del 20% si la fecha es superior a 30 días; de 70% anterior a las 72 horas previas al servicio y de un 100% dentro de este plazo.

Cambios de comensales en reservas de grupo:

Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 50% del número de comensales contratado, hasta 30 días antes al servicio desde el momento de la confirmación del servicio.

Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 20% del número de comensales contratado, desde los 30 días antes del servicio hasta las 72 horas previas al servicio.

Cancelaciones dentro de las 72 horas se cargará el 100% reservado.

CONTACTO

*Para más detalles por favor contáctenos en
tel. 679 202 040 · e-mail: reservas@gruposagardi.com*