

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 yogur 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

—

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

## 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



## 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 €

## 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](mailto:reservas@gruposagardi.com)*