



MENÚS DE GRUPO 2017-2018

INFO & EXTRAS

TIPOS DE MENÚS

Degustación: 6-15 personas
Menú sentados: A partir de 15 personas
Menús cocktai: A partir de 20 personas

PASTELES A MEDIDA

Carrot cake / Cheesecake / Brownie
Precios según tamaño:
15€ - 30€ - 50€

BARRA LIBRE

Botellería normal: 1h- 17€ 2h- 22€
Tanqueray, Santa Teresa, Jack Daniels, Finlandia

Botellería premium: 1h-28€ 2h- 37€
Bebidas premium + cocktails

EXTRAS (Precio a consultar)

Dj o Música en vivo
Fotógrafo o vídeo
Talleres de coctelería
Seguridad
Exclusividad

SOMOS UNOS CUANTOS

DE 6 A 12 PERSONAS

PÀRA TODOS

Arancini de calabaza, pinones y queso con mayonesa de salvia
Carpaccio de salmon con puré de bróccoli
Calamares a la plancha y papada a baja temperatura con mayo de ajo negro y pepino
Bun al vapor de cordero con salsa de yogur
Pulpo con patatas y mayonesa de miel
Canelón de pato, col, crema de cebolla y pera

HAPPY ENDING

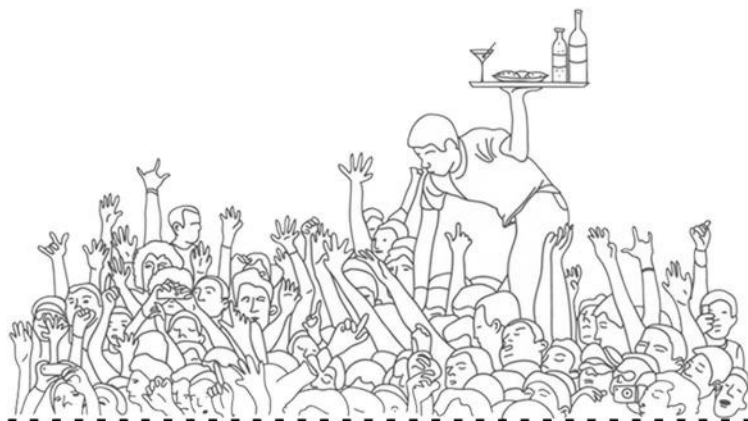
Carrot cake
Cheesecake

BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza y vino

BODEGA

Blanco: Momo (D.O Ribera del Duero) Verdejo
Tinto: Gómez Cruzado (D.O Rioja) Tempranillo



PRIMERA COPA 5€

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

30€ (I.V.A incluido)

METRIC

Avda.Diagonal 505, BCN (93) 419 31 91 info@metric-market.com

MENÚ SENTADOS

JACK

25€ (IVA incl.)

Bienvenidos

Chips con aceite trufado & olivas Sicilianas

Para compartir

Dip de remolacha, guacamole y hummus
Chips de apionabo, huevos pochados y jamón Ibérico
Tacos de fricandó con cebolla encurtida

A escoger

Metric Burger & patatas con parmesano y trufa
Filete de salmón sobre crema de coliflor y remolacha encurtida

Happy ending

Mousse de cheesecake

Bebida

Agua, refrescos, cerveza (1/pers), vino (1 cada 4)

Bodega

Blanco: Cos Mont Blanc (D.O Conca Barberà) Macabeu Chardonnay
Tinto: Solà Fred (D.O. Montsant) Samsó

Vino & cerveza ilimitados 5€ / persona

Durante la cena

Pastelería a medida

A consultar

Primera copa 5€

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

M E T R I C

ANNE

28€ (IVA incl.)

Bienvenidos

Chips de yuca & olivas Sicilianas

Para compartir

Ensalada de papaya, brotes y foie
Tabla de jamón Ibérico y pan de coca catalana
Huevos rotos con bechamel trufada
Arancini de calabaza, piñones y queso

A escoger

Filete de atún con crema de apionabo
Cochinillo con patatillas

Happy ending

Muerte por chocolate

Bebida

Agua, refrescos, cerveza (una por persona), vino (1 botella cada 4)

Bodega

Blanco: Momo (D.O Ribera del Duero) Verdejo
Tinto: Mentecastrillo (D.O Ribera del Duero) Cavernet Sauvignon, Tempranillo

Vino & cerveza ilimitados 5€ / persona

Durante la cena

Pastelería a medida

A consultar

Primera copa 5€

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

M E T R I C

HENRY

30€ (IVA incl.)

Bienvenidos

Chupito de crema de maíz con vinagreta de jamón

Para compartir

Coca de escalivada casera

Carpaccio de pulpo con clorofila

Burrata con crema de guisantes y gremoulade

Croquetas de rabo de buey con mayo & mostaza

A escoger

Espalda de cordero especiado con puré de chirivía

"Suquet" de pescado

Happy ending

Tiramisú

Bebida

Agua, refrescos, cerveza (una por persona), vino (1 botella cada 4)

Bodega

Blanco: Colors Blanc (D.O Costers del Segre) Macabeu, Viura

Tinto: Gómez Cruzado (D.O Rioja) Tempranillo

Vino & cerveza ilimitados 5€ / persona

Durante la cena

Pastelería a medida

A consultar

Primera copa 5€

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

M E T R I C

PETRA

40€ (I.V.A incl.)

Bienvenidos

Chupito de crema de calabaza

Para todos

Burrata en crema de guisante y gremoulade

Foie en crumble con papaya y gelé de Oporto

Tartar de salmón ahumado, tomate fresco, Granny Smith y emulsión de mango

Calamarcitos con papada a baja temperatura y mayo de ajo negro

A escoger

Solomillo Wellington con parmentier de patata

"Suquet" de gamba roja con rape y cigalas

Happy ending

Mousse de tiramisú y trufas de té verde

Bebida

Agua, refrescos, cerveza y vino

Bodega

Blanco: Colors Blanc (D.O Costers del Segre) Macabeu, Viura

Tinto: Gómez Cruzado (D.O Rioja) Tempranillo

Vino & cerveza ilimitados 5€ / persona

Durante la cena

Pastelería a medida

A consultar

Primera copa 5€

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

METRIC

MENÚ COCKTAIL

FRIDA

27€ (IVA incl.)

Bienvenidos

Chips de yuca & olivas Sicilianas

Para todos

Vichyssoise con menta

Croquetas de brie y trufa

Fuet con tostaditas de pan cristal

Black buñuelo de bacalao con mayo de lima

Coca de escalivada casera

Piruleta de conejo con salsa brava

Brocheta de pulpo con all i oli y miel

Cucharita de salmón ahumado con crème fraiche

Canelón de pato y col con crema de cebolla y pera

Happy ending

Brownie con salsa de chocolate y nueces

Bebida

Agua, refrescos, cerveza (una por persona), vino (1 botella cada 4)

Bodega

Blanco: Momo (D.O Ribera del Duero) Verdejo

Tinto: Monte Castrillo (D.O Aranda del Duero) Tempranillo

Vino & cerveza ilimitados 5€ / persona

Durante la cena

Pastelería a medida

A consultar

Primera copa 5€

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

M E T R I C

CASSIUS

30€ (I.V.A incluido)

Bienvenido

Chupito de crema de maíz con vinagreta de jamón

Para todos

Croquetas de cocido

Parmentier de cúrcuma, pimentón y pulpo a la plancha

Jamón Iberico 5J con pan de coca

Coca de escalivada

Bun de cordero

Brocheta de pollo con salsa de yogur

Black buñuelo de bacalao con mayo de lima

Cucharita de ensalada poke de atún

Ravioli de foie

Risotto con setas, guisantes y queso

Happy ending

Mousse de cheesecake

Bebida

Agua, refrescos, cerveza (una por persona), vino (1 botella cada 4)

Bodega

Blanco: Momo (D.O Ribera del Duero) Verdejo

Tinto: Monte Castrillo (D.O Ribera del Duero) Tempranillo

Vino & cerveza ilimitados 5€ / persona

Durante la cena

Pastelería a medida

A consultar

Primera copa 5€

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

M E T R I C

NICO

35€ (I.V.A incluido)

Bienvenidos

Chupito de crema de calabaza

Para todos

Ensalada de papaya, brotes y foie
Estación tabla de quesos artesanos con picatostes
Croquetas de rabo de buey
Jamón Ibérico 5J con pan de coca
Black buñuelo de bacalao con mayo de lima
Brocheta de pulpo con all i oli y miel
Cucharita de ensalada poke de atún
Canelón de pato y col con crema de cebolla y pera
Salmón ahumado con crème fraiche
Risotto de calabaza, piñones y queso

Happy ending

Budino de tapioca con leche de coco y fruta del huerto

Bebida

Agua, refrescos, cerveza (una por persona), vino (1 botella cada 4)

Bodega

Blanco: Colors Blanc (D.O Costers del Segre) Macabeu, Viura
Tinto: Gómez Cruzado (D.O Rioja) Tempranillo

Vino & cerveza ilimitados 5€ / persona

Durante la cena

Pastelería a medida

A consultar

Primera copa 5€

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

M E T R I C

MENÚ AFTERWORK

AFTERWORK

Trio de veggies

Arancini de calabaza, pinones y queso con mayonesa de salvia

Jamon Ibérico y pan con tomate

Brochetas de pollo con salsa romesco

BEBIDA

2 consumiciones por persona

(cerveza, vino, refrescos o agua)

15€ (i.v.a incluido)

AFTERWORK DRINKS

Chapas valor 3€: cerveza, copa vino, refrescos

2 chapas = combinado (Santa Teresa, Jack Daniel's, Finlandia, Seagrams)

APERITIVO ITALIANO

Tabla de quesos italianos

Mozzarella in "carrozza" y olivas rebozadas

Ensalada de pasta

Focaccia con porchetta

BEBIDA

2 consumiciones por persona

(cerveza, vino, refrescos o agua)

17€ (i.v.a incluido)

M E T R I C



Avda.Diagonal 505, 08021 BCN

info@metric-market.com

(93) 419 31 91