



## MENÚS DE GRUPO 2018

# EXTRAS & INFO



## TIPOS DE MENÚS

-----

★ Menú degustación: A partir de 6 personas

Menús sentados: Para más de 10 personas

Menús cocktail: Mínimo 20 personas

*Privatización del Bunker completo incluida en grupos de más de 25 personas*

## PASTELERÍA CASERA (Gluten free)

-----

Carrot cake / Cheesecake / Muerte por chocolate

*Precios según tamaño:*

Pequeño 20€ (10-12un) - Mediano 30€ (16-18 un) - Grande 50€ (30-35 un)

## BARRA LIBRE

-----

*Botellería normal:* 1h- 17€ 2h- 22€

Tanqueray, Santa Teresa, Jack Daniels, Finlandia

*Botellería premium:* 1h-28€ 2h- 37€

Bebidas premium + cocktails incluidos

## EXTRAS

-----

★ Pack cumpleaños: copa cava + pastel 3€ / persona

Dj o Música en vivo a partir de 150€

Fotógrafo o vídeo a partir de 100€

★ Taller de coctelería *by* **Luís Bustamante** 2h/ 250€

Seguridad (a consultar)

Exclusividad de espacio (a consultar)

\*Solicitar reserva con un mínimo de 24h de antelación

\*No se aceptarán modificaciones en número de asistentes a 24h del evento

# METRIC



SENTADOS / A PARTIR DE 10 PERSONAS

-----

**Bienvenidos**

Chips de yuca con olivas sicilianas

**Para empezar**

Chupito de crema de calabaza

**Para compartir**

Chips de apionabo, huevos pochados y jamón Ibérico

Tacos de ternera con cebolla encurtida

Calamares a la plancha, papada, mayonesa de ajo negro y jengibre

**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 (1/4)

+5€/pers bodega y cerveza ilimitada durante 2 horas

**Bodega**

*Blanco:* Castell Blanc (D.O Conca Barberà) Macabeu Chardonnay

*Tinto:* Solà Fred (D.O. Montsant) Samsó

25€ (IVA incl.)

*Servicio de pan & cafés incluido*

*Pregunta por nuestras opciones vegetarianas, veganas y celíacas u otros alérgenos.*

*Consulta nuestros extras en la primera página: Pastelería a medida, talleres de coctelería y más extras!*

*No se aceptarán modificaciones en número de asistentes a 24h del evento*

**Primera copa 5€**

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels



# ★ DEGUSTACIÓN

SENTADOS / A PARTIR DE 6 PERSONAS

-----

## **Bienvenidos**

Chupito de crema de maíz con vinagreta de Jamón

## **Para compartir**

Burrata, crema de guisantes y gremoulade

Calamares a la plancha y papada a baja temperatura con mayo de ajo negro y pepino

Chips de apionabo, huevos pochados y jamón Ibérico

Buns de cordero con salsa de yogur

Nuestro pulpo con patatas y mayonesa de miel

Secreto Ibérico con trinxat de la Cerdanya

## **Happy ending**

Carrot cake

Mousse de cheesecake

## **Bebida**

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

+5€/pers bodega y cerveza ilimitada durante 2 horas

## **Bodega**

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

**Tinto:** Gómez Cruzado (D.O Rioja) Tempranillo

27€ (IVA incl.)

*Servicio de pan & cafés incluido*

*Pregunta por nuestras opciones vegetarianas, veganas y celíacas u otros alérgenos.*

*Consulta nuestros extras en la primera página: Pastelería a medida, talleres de coctelería y más extras!*

*No se aceptarán modificaciones en número de asistentes a 24h del evento*

## **Primera copa 5€**

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

**M E T R I C**



# ANNE

SENTADOS / A PARTIR DE 10 PERSONAS

---

## **Bienvenidos**

Chips de yuca & olivas Sicilianas

## **Para empezar**

Ensalada de kimchi, col y pera

## **Para compartir**

Trio de veggies; hummus, remolacha y guacamole

Tabla de jamón Ibérico y pan de coca catalana

Huevos rotos con bechamel trufada

Croquetas variadas de cocido y buey

## **A escoger**

Filete de atún con crema de apionabo

Galta de ternera con parmentier

## **Happy ending**

Muerte por chocolate

## **Bebida**

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

+5€/pers bodega y cerveza ilimitada durante 2 horas

## **Bodega**

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

**Tinto:** Gómez Cruzado(D.O Rioja) Tempranillo

30€ (IVA incl.)

*Servicio de pan & cafés incluido*

*Pregunta por nuestras opciones vegetarianas, veganas y celíacas u otros alérgenos.*

*Consulta nuestros extras en la primera página: Pastelería a medida, talleres de coctelería y más extras!*

*No se aceptarán modificaciones en número de asistentes a 24h del evento*

## **Primera copa 5€**

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

**METRIC**

# FRIDA

COCKTAIL / A PARTIR DE 20 PERSONAS

-----

## **Bienvenidos**

Chips de yuca & olivas Sicilianas

## **Para todos**

Ensalada de papaya, brotes y foie

Cous cous de verduras

Variado de croquetas de cocido y de buey

Coca de escalivada casera

Secallona con pan con tomate

Black buñuelo de bacalao con mayo de lima

Brocheta de pulpo con all i oli y miel

Cucharita de ensalada poke de salmón

Mini Metric Burger

## **Happy ending**

Brownie con salsa de chocolate y nueces

## **Bebida**

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

+5€/pers bodega y cerveza ilimitada durante 2 horas

## **Bodega**

**Blanco:** Castell Blanc (D.O Conca Barberà) Macabeu Chardonnay

**Tinto:** Solà Fred (D.O. Montsant) Samsó

27€ (IVA incl.)

*Pregunta por nuestras opciones vegetarianas, veganas y celíacas u otros alérgenos.*

*Consulta nuestros extras en la primera página: Pastelería a medida, talleres de coctelería y más!*

*No se aceptarán modificaciones en número de asistentes a 24h del evento*

## **Primera copa 5€**

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

**M E T R I C**

# CASSIUS

COCKTAIL / A PARTIR DE 20 PERSONAS

---

## **Bienvenido**

Chupito de crema de calabaza

## **Para todos**

Trio de veggis: hummus, remolacha y guacamole

Jamón Ibérico con pan de coca

Estación quesos artesanos con picatostes

Parmentier de cúrcuma, pimentón y pulpo a la plancha

Coca de escalivada casera

Taco de ternera con cebolla encurtida

Black buñuelo de bacalao con mayo de lima

Canelón de pato y col con crema de cebolla y pera

Ravioli de foie

Risotto de calabaza, parmesano y jamón Ibérico

## **Happy ending**

Mousse de cheesecake con coulis de fresa

## **Bebida**

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

+5€/pers bodega y cerveza ilimitada durante 2 horas

## **Bodega**

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

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

30€ (I.V.A incluido)

*Pregunta por nuestras opciones vegetarianas, veganas y celíacas u otros alérgenos.*

*Consulta nuestros extras en la primera página: Pastelería a medida, talleres de coctelería y más!*

*No se aceptarán modificaciones en número de asistentes a 24h del evento*

## **Primera copa 5€**

Tanqueray / Finlandia / Santa Teresa / Jack Daniels

**M E T R I C**



# MENÚ AFTERWORK

Trio de veggies: hummus, remolacha y guacamole  
Croquetas variadas de cocido y buey  
Jamon Ibérico y pan con tomate  
Brochetas de pollo con salsa romesco

## **Bebida**

2 consumiciones por persona  
(cerveza, vino, refrescos o agua)

15€ (IVA incl.)

De 19 a 21:30

.....

# MENÚ APERITIVO ITALIANO

Tabla de quesos italianos  
Mozzarella in "carrozza" y olivas rebozadas  
Ensalada de pasta  
Focaccia con porchetta

## **Bebida**

2 consumiciones por persona  
(Aperol Spritz, cerveza, refresco, agua)



17€ (IVA incl.)

De 19 a 21:30



## **AFTERWORK DRINKS**

Chapas valor 3€: cerveza, copa vino, refrescos  
2 chapas = combinado (Santa Teresa, Jack Daniel's, Finlandia, Seagrams)

**M E T R I C**





Avda.Diagonal 505, 08021 BCN

[info@metric-market.com](mailto:info@metric-market.com)

(93) 419 31 91