

MENÚ GRUPOS TERRUM OP.1

Entrantes

Jamón ibérico al corte
Anchoas del Cantábrico

Croquetas de rustido de pollo de corral sobre tierra de aceitunas negras
Fondos de alcachofas del Prat sobre parmentier de patata con puntas de jamón Ibérico
Ensalada de variedad de tomates km0 del Parc Agrari del Prat y aceitunas Kalamata
Pulpo cocido a baja temperatura con melón infusionado y parmentier de patata

Principales a escoger

Pechuga de pollo con costra de parmesano y falso risotto de apio

o

Bacalao confitado con edamame y caldo dashi

o

Verduras de temporada con salsa romesco

Postres

Postre a elección de nuestra pastelería

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra

*Vino tinto La Sala · D.O PENEDES · Cabernet, Tempranillo y Garnacha negra
Vino blanco La Sala · D.O. PENEDES · Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay*

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café & té

Precio por persona

55,00€ IVA incluido

MENÚ GRUPOS TERRUM OP.2

Entrantes

Jamón ibérico al corte
Anchoas del Cantábrico

Croquetas de rustido de pollo de corral sobre tierra de aceitunas negras
Fondos de alcachofas del Prat sobre parmentier de patata con puntas de jamón Ibérico
Ensalada de variedad de tomates km0 del Parc Agrari del Prat y aceitunas Kalamata
Pulpo cocido a baja temperatura con melón infusionado y parmentier de patata

Principales a escoger

Corvina con parmentier de brócoli y milhojas de berenjena

o

Solomillo de ternera con salteado de patata ratté

o

Verduras de temporada con salsa romesco

Postres

Postre a elección de nuestra pastelería

Surtido de panes y aceites de nuestra tierra

*Vino tinto La Sala · D.O PENEDES · Cabernet, Tempranillo y Garnacha negra
Vino blanco La Sala · D.O. PENEDES · Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay*

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café & té

Precio por persona

59,00€ IVA incluido

MENÚ GRUPOS TERRUM OP.2

Condiciones para reserva de menús de grupos:

- Estos menús son válidos para grupos a partir de 10 personas.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Se pueden elaborar menús a medida que se adapten a las necesidades del cliente. Háganoslo saber para ver qué opciones podemos ofrecerle.
- Hacemos tartas de cumpleaños por encargo. Por favor, pregunte las condiciones.
- Adaptamos los menús para personas con intolerancias alimentarias y/o vegetarianas.
- Los segundos platos escogidos se deberán comunicar con un mínimo de 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada. Si la reducción se realiza en menos de 24 horas o en el momento de llegar al restaurante, se abonará el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Se pedirá una paga y señal del 20% en el momento de efectuar la reserva.
- En caso de exclusividad del local, se deberá abonar con antelación el 100% de la factura.
- Se contabiliza 1 botella de vino para 4 personas y una de cava. Se podrá cambiar por un refresco o una cerveza por persona.
- Cualquier bebida extra será cobrada aparte.
- El restaurante dispone de un espacio de uso privativo en la planta número 3 con capacidad máxima de 60 personas en mesas redondas y 40 personas en mesa imperial. Estas tienen un coste de 150€.