

MENÚ GRUPOS POSTIGUET #4 TAPEO



AL CENTRO

ENSALADA DE MEZCLUM CON SALSA DE MANGO, QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS
ENSALADILLA Ó DE ÓLIVER EN TOSTA DE CRISTAL
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
QUESO CAMEMBERT EN CONFITURA DE FRESA DE VALENCIA
BERENJENAS LAMINADAS CON MIEL Y HUMMUS
PAN DE ELABORACIÓN PROPIA

SEGUIMOS CON

PLUMA IBÉRICA TRINCHADA CON AJITOS TIERNOS Y TOMATES SECOS
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN PATATAS Y AJITOS TIERNOS

POSTRE

VARIADO DE REPOSTERÍA DE ELABORACIÓN PROPIA

BEBIDA

TODA LA BEBIDA INCLUIDA
(VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, AGUA)

45€ P/P

MÍNIMO 8 PERSONAS
NO INCLUYE CHUPITO
RESERVA ANTICIPADA 48H

A FALTA DE CADA COMENSAL SE COBRARÁ 50% DEL MONTO DEL MENÚ

MENÚ GRUPOS RAMBLA #5 TAPEO



AL CENTRO

ENSALADA DE TOMATE RAFF CON CAPELLÁN
MINI HAMBURGUESITA DE ATÚN ROJO
CROQUETAS DE SEPIA EN SU TINTA
CALAMARCITOS DE BAHÍA REBOZADOS
ENSALADILLA Ó DE ÓLIVER EN TOSTA DE CRISTAL
PAN DE ELABORACIÓN PROPIA

SEGUIMOS CON

PLUMA IBÉRICA TRINCHADA CON AJITOS TIERNOS Y TOMATES
SECOS

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN, PATATAS Y AJITOS TIERNOS

POSTRE

VARIADO DE REPOSTERÍA DE ELABORACIÓN PROPIA

BEBIDA

TODA LA BEBIDA INCLUIDA
(VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, AGUA)

50€ P/P

MÍNIMO 8 PERSONAS
NO INCLUYE CHUPITO
RESERVA ANTICIPADA 48H

A FALTA DE CADA COMENSAL SE COBRARÁ 50% DEL MONTO DEL MENÚ

MENÚ GRUPOS
SANTA BÁRBARA
#6 **TAPEO**



AL CENTRO

QUISQUILLA DE LA BAHÍA HERVIDA
TOMATE CONFITADO CON ESTURIÓN
ALCACHOFA CONFITADA CON SALSA DE FOIE
ZAMBURIÑA GRATINADA CON MARISCO
PULPO A LA BRASA
SASHIMI DE ATÚN ROJO DE LA ALMADRABA
PAN DE ELABORACIÓN PROPIA

SEGUIMOS CON

SOLOMILLO DE TERNERA TRINCHADO CON FOIE
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN, PATATAS Y AJITOS TIERNOS

POSTRE

VARIADO DE REPOSTERÍA DE ELABORACIÓN PROPIA

BEBIDA

TODA LA BEBIDA INCLUIDA
(VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, AGUA)

70€ P/P

MÍNIMO 8 PERSONAS
NO INCLUYE CHUPITO
RESERVA ANTICIPADA 48H

A FALTA DE CADA COMENSAL SE COBRARÁ 50% DEL MONTO DEL MENÚ

MENÚ GRUPOS
POSTIGUET
#4 TAPEO



TO THE CENTER

MIXED VEGETABLE SALAD WITH MANGO SAUCE, GOAT CHEESE
AND DRIED FRUIT
OLIVER'S SALAD ON GLASS TOAST
IBERIAN HAM CROQUETTES
CAMEMBERT CHEESE WITH VALENCIA STRAWBERRY CONFIT
SLICED EGGPLANT WITH HONEY AND HUMMUS
HOUSE-MADE BREAD

WE CONTINUE WITH

SLICED IBERIAN PORK WITH TENDER GARLIC AND SUN-DRIED
TOMATOES
BROKEN EGGS WITH HAM, POTATOES, AND TENDER GARLIC

DESSERT

SELECTION OF OUR OWN FRESHLY MADE PASTRIES

DRINKS

ALL DRINKS INCLUDED (RED WINE, WHITE WINE, BEER, WATER)

45€ P/P

MINIMUM 8 PEOPLE

SHOT NOT INCLUDED IN THE MENU

48-HOUR ADVANCE BOOKING REQUIRED

A 50% CHARGE OF THE MENU PRICE WILL APPLY FOR EACH MISSING GUEST

MENÚ GRUPOS
RAMBLA
#5 TAPEO



TO THE CENTER

RAF TOMATO WITH CAPELLÁN, ROASTED PEPPERS AND SPRING ONIONS

MINI BLUEFIN TUNA HAMBURGER
CUTTLEFISH STEW CROQUETTES WITH INK
BATTERED BABY SQUID FROM THE BAY
OLIVER SALAD ON CRYSTAL BREAD
OWN-MADE BREAD

WE CONTINUE WITH

IBERICO PORK TENDERLION (PLUMA) WITH GARLIC SHOOTS AND DRIED TOMATOES

"BROKEN" FRIED EGGS WITH HAM, FRIES AND GARLIC SHOOTS

DESSERT

SELECTION OF OUR OWN FRESHLY MADE PASTRIES

DRINK

ALL DRINKS INCLUDED (RED WINE, WHITE WINE, BEER, WATER)

50€ P/P

MINIMUM 8 PEOPLE

SHOT NOT INCLUDED IN THE MENU

48-HOUR ADVANCE BOOKING REQUIRED

A 50% CHARGE OF THE MENU PRICE WILL APPLY FOR EACH MISSING GUEST

MENÚ GRUPOS
SANTA BÁRBARA
#6 **TAPEO**



TO THE CENTER

QUISQUILLA DE LA BAHÍA HERVIDA
BOLIED BAY PRAWS
CONFIT TOMATO WITH STURGEON
CONFIT ARTICHOKE WITH FOIE GRAS SAUCE
GRATINATED SCALLOP WITH SEAFOOD
GRILLED OCTOPUS
BLUEFIN TUNA SASHIMI FROM THE ALMADRABA
(TRADITIONAL TUNA TRAP)
HOMEMADE BREAD

WE CONTINUE WITH

SLICED BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS
FRIED EGGS WITH HAM, POTATOES, AND BABY GARLIC

DESSERT

SELECTION OF OUR OWN FRESHLY MADE PASTRIES

DRINK

ALL DRINKS INCLUDED (RED WINE, WHITE WINE, BEER, WATER)

70€ P/P

MINIMUM 8 PEOPLE

SHOT NOT INCLUDED IN THE MENU

48-HOUR ADVANCE BOOKING REQUIRED

A 50% CHARGE OF THE MENU PRICE WILL APPLY FOR EACH MISSING GUEST