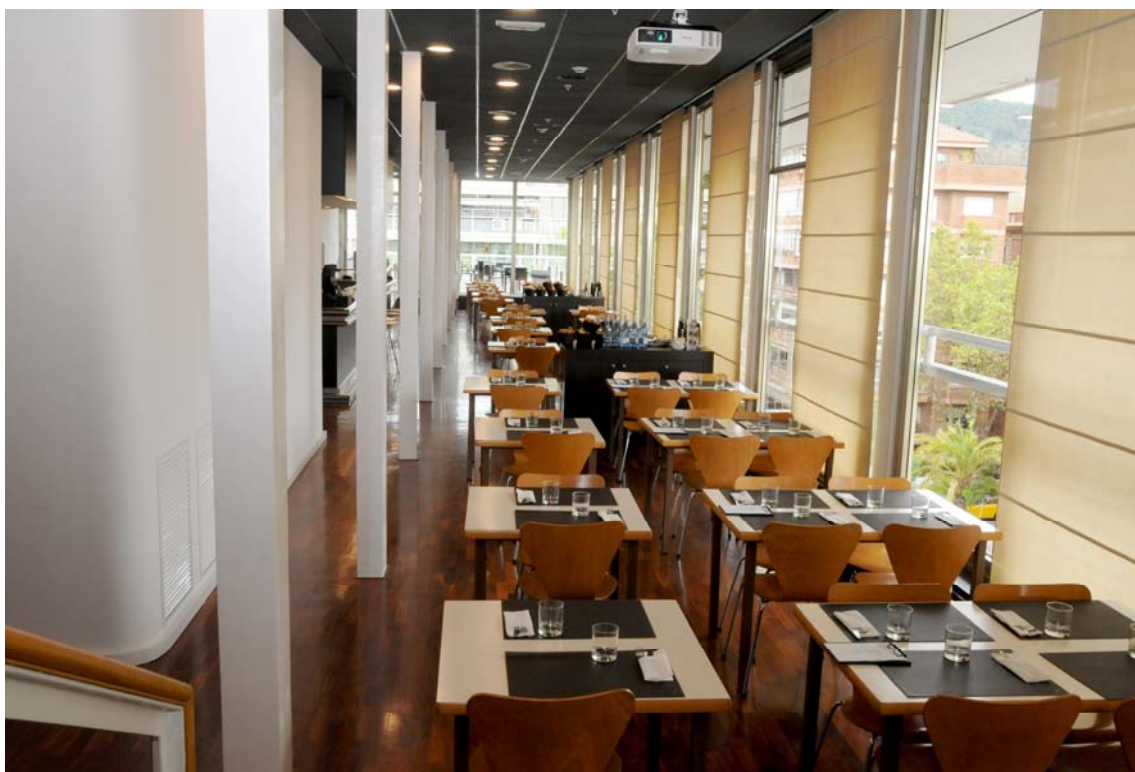


MENÚS GRUPOS



La Terrassa de Bonanova
Passeig de la Bonanova, 47
08019 Barcelona
Tif. 93/667 77 61





MENÚ 33,00 €/PERSONA

MENÚ FORUM

Primero

Ensalada Mediterránea de queso fresco y tomate calabrés

Segundo

Jamón de lechón asado al Oporto
Bouquet de verduras

Postre

Naranja a los frutos secos

Sumarroca: blanco, tinto o rosado (a escoger uno)

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Precio: 33.00 €/persona IVA no incluido

Observaciones:

* Suplemento Tinto Rioja Crianza:1,90.-€ / pax

* IVA 10%, no incluido.

Precio válidos para un mínimo de 30 personas



MENÚ 33,50 €/PERSONA

MENÚ A

Primero

Crema de calabacín con albahaca y langostinos salteados

Segundo

Tagliata de pechuga de pollo con parmesano y rúcula

Postre

Ensalada de frutas de temporada

Sumarroca: blanco, tinto o rosado (a escoger uno)

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Precio: 33,50 €/persona IVA no incluido

Observaciones:

- * Suplemento Tinto Rioja Crianza:1,90.-€ / pax
- * IVA 10%, no incluido.

Precio válidos para un mínimo de 30 personas



MENÚ 35,80 €/PERSONA

MENÚ B

Primero

Ensalada nórdica de salmón marinado al eneldo

Segundo

Confitado de pato con chutney de manzana al perfume de cítricos y azafrán

Postre

Mousse de Tiramissú

Sumarroca: blanco, tinto o rosado (a escoger uno)

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Precio: 35,80 €/persona IVA no incluido

Observaciones:

- * Suplemento Tinto Rioja Crianza:1,90.-€ / pax
- * IVA 10%, no incluido.

Precio válidos para un mínimo de 30 personas



MENÚS 39,50€/PERSONA

MENÚ C

Primero

Cogollos de Tudela con anchoas del cantábrico y vinagreta hortelana

Segundo

Suquet de pescados de temporada "Costa Brava"

Postre

Couland de chocolate

Sumarroca: blanco, tinto o rosado (a escoger uno)

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Precio: 39.50 €/persona IVA no incluido

Observaciones:

- * Suplemento Tinto Rioja Crianza:1,90.-€ / pax
- * IVA 10%, no incluido.

Precio válidos para un mínimo de 30 personas



ENÚS 37,50€/PERSONA

MENÚ D

Primero

Coca crujiente de verduras asadas y queso de cabra

Segundo

Suprema de salmón al vino tinto del Penedés y cebolletas confitadas

Postre

Tarta de manzana con Chantilly

Sumarroca: blanco, tinto o rosado (a escoger uno)

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Precio: 37.50 €/persona IVA no incluido

Observaciones:

* Suplemento Tinto Rioja Crianza:1,90.-€ / pax

* IVA 10%, no incluido.

Precio válidos para un mínimo de 30 personas



MENÚS 38,00 €/PERSONA

MENÚ E

Primero

Ensalada de mexclum con bacalao ahumado, naranja, frutos secos y vinagreta de olivada

Segundo

Arroz meloso de gamba de Arenys

Postre

Requesón con miel y nueces

Sumarroca: blanco, tinto o rosado (a escoger uno)

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Precio: 38,00 €/persona IVA no incluido

Observaciones:

- * Suplemento Tinto Rioja Crianza:1,90.-€ / pax
- * IVA 10%, no incluido.

Precio válidos para un mínimo de 30 personas



MENÚS 38,00 €/PERSONA

MENÚ F

Primero

Mozzarella de búfala con jamón Ibérico

Segundo

Filete de lubina a la Ondarroa con patatas panadera

Postre

Mousse de chocolate con coulis de frambuesas

Sumarroca: blanco, tinto o rosado (a escoger uno)

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Precio: 38,00 €/persona IVA no incluido

Observaciones:

- * Suplemento Tinto Rioja Crianza:1,90.-€ / pax
- * IVA 10%, no incluido.

Precio válidos para un mínimo de 30 personas



MENÚS 39,50 €/PERSONA

MENÚ G

Primero

Judias verdes con jamón Ibérico, foie micuit de pato y crujiente de maiz

Segundo

Lomos de bacalao fresco con verduritas de temporada y aceitunas negras

Postre

Mousse de limón con colise de frutos rojos

Sumarroca: blanco, tinto o rosado (a escoger uno)

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Precio: 39,50 €/persona IVA no incluido

Observaciones:

- * Suplemento Tinto Rioja Crianza:1,90.-€ / pax
- * IVA 10%, no incluido.

Precio válidos para un mínimo de 30 personas



MENÚS 39,50 €/PERSONA

MENÚ H

Primero

Vichissoise con gambitas y huevas de mújol

Segundo

Rape envuelto en bacon, rustido y servido con verduras

Postre

Tarta massini

Sumarroca: blanco, tinto o rosado (a escoger uno)

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Precio: 39.50€/persona IVA no incluido

Observaciones:

- * Suplemento Tinto Rioja Crianza:1,90.-€ / pax
- * IVA 10%, no incluido.

Precio válidos para un mínimo de 30 personas



MENÚS 49,30 €/PERSONA

MENÚ I

Primero

Ensalada de langostinos y bogavante con vinagreta de su coral

Segundo

Solomillo de ternera al grill con puré rústico de patatas y atillo de judias tiernas

Postre

Tarta de chocolate a la Naranja La Terrassa

Sumarroca: blanco, tinto o rosado (a escoger uno)

Aguas Minerales

Cafés e infusiones

Precio: 49,30 €/persona IVA no incluido

Observaciones:

* Suplemento Tinto Rioja Crianza:1,90.-€ / pax

* IVA 10%, no incluido.

Precio válidos para un mínimo de 30 personas



COCKTAIL LUNCH

Surtido de quesos selectos (Idiazabal, Mahón y Manchego)
Virutas de Jamón Iberico
Pan de Vidrio con tomate y aceite Virgen Extra de Arbequina
Estacion de Sushi y Makis con sus toppings
Montadito de slamon ahumado y huevo hilado
Montadito de mil hojas de foie y confitura de higos
Perla de atún con tomate
Vol de ensalada Caprese

Calientes

Surtido de croquetas
Mini Hamburguesa casera Café de París
Fideua marinera. Muselina all i oli

Mini Hojaldres y bandas de fruta
Macarrones variados

Vinos y Cava Brut Reserva Sumarroca
Cervezas, refrescos, aguas minerales
Cafés e infusiones

Precio: 49,30 €/persona IVA no incluido

Duracion del servicio: 1 ½ horas

Suplemento Whiskys y combinados..... 3,50€ x pax
Barra libre (al finalizar el servicio)..... 8,50€ x pax
Adornos florales..... 2,50€ x pax

Consultar otras opciones



OBSERVACIONES:

En horario nocturno y festivos, estos menús serán acompañados por el siguiente aperitivo:

CHIPS DE VEGETALES
MONTADITO DE SALMON AHUMADO
BROCHETA DE LANGOSTINO CON SALSA ROMESCO
MINI MOZZARELLAS CON TOMATE CHERRY Y ALBAHACA
CROQUETAS DE AVE Y JAMON

CAVA BRUT RESERVA DE SUMARROCA
ZUMO DE NARANJA
AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA.....13,50.-€

Duración del servicio con aperitivo:.....2 ½ horas

BARRA LIBRE (a partir de las 2 ½ h)..... 8,50.-€ /pax/ hora

Apertura y Exclusividad de Sala 275,00€ (mínimo 50 pax)

10% IVA no incluido en los precios detallados