



Menú de grupo 1

Precio: **42.00€** (IVA incluido)

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Ensalada de tomate pera con ventresca de atún, olivas kalamata, piparras y alcaparrones

Variado de croquetas artesanas del chef (3 variedades)

Brioche de rabo de toro con aguacate y mayonesa de ají

Arroz meloso de verduras de temporada y setas con trufa

SEGUNDOS A ELEGIR PREVIAMENTE

Bacalao con cobertura crocante de kikos y pipas, crema de ceps gratinado y “all i oli” de membrillo sobre patata platillo

Meloso de ternera con buñuelos de boniato, crujiente de col kale sobre parmentier trufado

POSTRE

Mousse de crema catalana con garrapiñados de frutos secos y helado de nata

BODEGA

Agua mineral y café

TINTO Viña Eguia D.O.Ca. Rioja

BLANCO Monologo Verdejo D.O. Rueda

Nota: El menú está disponible a partir de 10 comensales. La bebida incluye una botella cada 4 comensales. Los refrescos y cervezas no están incluidos en los menús, al igual que las bebidas que se consuman antes ó después del menú. Los grupos superiores a 40 comensales deben escoger un único segundo plato igual para todo el grupo. El cambio de bodega del menú conllevará un suplemento.



Menú de grupo 2

Precio: **49.00€** (IVA incluido)

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Carpaccio de salmón ahumado con emulsión de aguacate, alcaparrones y mantequilla

Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra

Roll relleno de pulled pork con salsa barbacoa

Cazuelita de huevos con gambitas y ajetes

SEGUNDOS A ELEGIR PREVIAMENTE

Tournedó de rape a la brasa con crema de kimchi sobre “Trinxat de la Cerdanya” al ajillo y crujiente de arroz

Ribs de ternera a baja temperatura lacadas en su propio jugo

POSTRE

Brazo de mascarpone y café con merengue flambeado y crumble de cacao

BODEGA

Agua mineral y café

TINTO Vivanco D.O.Ca. Rioja

BLANCO Vivanco D.O.Ca. Rioja

Nota: El menú está disponible a partir de 10 comensales. La bebida incluye una botella cada 4 comensales. Los refrescos y cervezas no están incluidos en los menús, al igual que las bebidas que se consuman antes ó después del menú. Los grupos superiores a 40 comensales deben escoger un único segundo plato igual para todo el grupo. El cambio de bodega del menú conllevará un suplemento.



Menú de grupo 3

Precio: 58.00€ (IVA incluido)

APERITIVOS

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Paté de atún con tostadas de alga nori

Ensaladilla de patata a la ceniza con frutos del mar y mayonesa de sus corales

Almejas gallegas al Bloody Mary con gamba langostinera

Croquetón de chuletón con steak tartar

Calamar salteado con cebolla de Figueras caramelizada

SEGUNDOS A ELEGIR PREVIAMENTE

Rodaballo con risotto de plancton y verduras al dente

Solomillo de novillo a la brasa con escalopa de foie y reducción de sus jugos

Paletilla de lechazo al horno de leña en su jugo con patata enmascarada

POSTRE

Cre moso de chocolate valhrona de 70% con base reconstruida y praliné de pistachos con helado de chocolate

BODEGA

Agua mineral y café

TINTO Bardos Crianza D.O. Ribera Duero

BLANCO Bardos Verdejo D.O. Rueda

TINTO Can Sumoi Garnatxa Negra D.O. Penedés (opcional)

BLANCO Can Sumoi Garnatxa Blanca D.O. Penedés (opcional)

Nota: El menú está disponible a partir de 10 comensales. La bebida incluye una botella cada 4 comensales. Los refrescos y cervezas no están incluidos en los menús, al igual que las bebidas que se consuman antes ó después del menú. Los grupos superiores a 40 comensales deben escoger un único segundo plato igual para todo el grupo. El cambio de bodega del menú conllevará un suplemento.



Menú Infantil 1

Precio: **17.00€** (IVA incluido)

PLATO COMBINADO

Macarrones a la boloñesa casera y escalopa de pollo con patatas fritas y ketchup

POSTRE A ELEGIR

Pastel especial con chuches
Bola de helado de chocolate, fresa ó vainilla con chuches

BEBIDA

Aguas minerales
Refrescos

NOTA: El menú no es para compartir. El menú infantil es hasta los 12 años inclusive.



Menú Infantil 2

Precio: 22.00€ (IVA incluido)

PRIMERO A ELEGIR

Canelones caseros del Yayo Fuster gratinados al emmental

Macarrones a la boloñesa casera

Arroz a la cubana

SEGUNDO A ELEGIR

Butifarra de Pagés a la brasa con patatas fritas y kétchup

Hamburguesa especial del chef con patatas fritas y kétchup

Milanesa de pollo con patatas fritas y kétchup

POSTRE A ELEGIR

Pastel especial con chuches

Bola de helado de chocolate, fresa ó vainilla con chuches

BEBIDA

Aguas minerales

Refrescos

NOTA: El menú no es para compartir. El menú infantil es hasta los 12 años inclusive.



Menú Vegano / Vegetariano

Mismo precio que el menú escogido

PARA PICAR

Hummus de zanahoria con nachos

Milhoja de pétalo de tomate al pesto con reducción de balsámico

Croquetas de trompeta de la muerte y boniato

PRIMER PLATO

Arroz meloso de verdura de temporada con trufa

SEGUNDO PLATO

Fricandó de seitán con setas de cultivo y mini verduras glaseadas

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate 100% vegano con helado de bergamota y frutos rojos

BODEGA

La misma que el menú escogido



CONDICIONES CASA FUSTER - MASIA SANT CUGAT

- **La reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal.** El importe de la paga y señal será del 30% del total estimado resultante del menú escogido por la cantidad de comensales.
- El importe de la factura se abonará 72hs antes del evento ó el mismo día en el restaurante, no a posteriori.
- Es necesario confirmar el número de comensales finales 72hs antes del evento. Se facturará en base a los comensales confirmados.
- Las reservas de grupo se realizarán en salón compartido a no ser que se especifique lo contrario. Los eventos que se realicen en los **salones privados tienen un suplemento** en función del nº de comensales y sala.
- Traer **pastel** al restaurante desde el exterior, implica la firma del consentimiento de autorresponsabilidad en caso de intoxicación cruzada. Además, se cobrará el servicio del mismo, 2.00€ por comensal.
- **No está permitido** traer ningún tipo de bebida del exterior al restaurante para su consumición.
- **No está permitido el confeti.**
- En caso que el nº de comensales varíe en un porcentaje superior ó inferior al 15% de la reserva inicial, la empresa se reserva el derecho a cambiar la ubicación del evento o de compartir el espacio con otros comensales.
- Los horarios de mediodía serán: entrada de **13 horas hasta las 18 horas** (hora máxima de salida) y los de tarde, entrada a las **20:00hs hasta las 01:00hs** (hora máxima de salida). Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 250€ por hora más una consumición mínima obligatoria por persona de inicio (10€) .
- La cancelación del evento con un plazo superior a una semana, conllevará una penalización del 50% del importe de la reserva, quedando el otro 50% para una nueva fecha a determinar.
- La cancelación con una semana inferior al evento conllevará la penalización del 100% del importe de la reserva.
- La Empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento, por causas de fuerza mayor.
- La Empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.
- **Los servicios extras y proveedores son exclusivos de Casa Fuster-Masia Sant Cugat**, en caso contrario, se aplicará un canon.
- **La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.**