



Lunch / Cóctel

Precio: **47.00€** (IVA incluido)

BIENVENIDA (3 fijos)

Tartaleta de salmón

Cono de chips vegetales

Gilda tradicional especial del chef

APERITIVOS FRIOS

ESTACIÓN DE "BUFFET":

A escoger entre:

Quesos o embutidos

Opcionales:

Cortador de jamón - **Suplemento 750€**

Ahumados - **Suplemento 9.00€/comensal** (mínimo 50 comensales)

Vermuts + Encurtidos - **Suplemento 9.00€/comensal** (mínimo 50 comensales)

Sushi - **Suplemento 6.00€/comensal + 150€ de servicio** (mínimo 50 comensales)

Ostras - **Suplemento 6.00€/comensal + 150€ de servicio** (mínimo 50 comensales)

ESTACIÓN DE FRÍOS: (4 a escoger)

- Grissini enrollado con lonchas de jamón ibérico de bellota
- Bombón de salmón relleno de queso especiado y crujiente de pan de jengibre
- Pastrami con salsa César y brotes de rúcula
- Tartar de atún con gelée de soja y emulsión de aguacate
- Profiterol relleno de brandada de bacalao con mermelada de higos
- Milhojas de manzana y foie con crema de mascarpone
- Tartar de tomate kumato con lonchas de atún rojo balfegó macerado en salsa de soja
- Bombón de foie garrapiñado de almendras y pistacho
- Chupa chups de queso de cabra con pétalos de albahaca
- Profiterol relleno de mousse de morcilla de Burgos



- *Hummus de aguacate con chips de verduras*
- *Tartaleta de pasta (sablé) rellena de olivada negra de Aragón y esqueixada con salsa romesco a la diablo*
- *Mini cono de sésamo relleno de tartar de salmón y huevas de arenque*
- *Cucharita de steak tartar con su toque tradicional y crujiente de pan carasatu*
- *Guacamole con nachos y salmón marinado con aceite de cítrico*
- *Chupito de masa mora con frutas tropicales y mousse de ventresca de atún*
- *Sándwich de vieiras con mayonesa de wasabi y ralladura de lima - **Suplemento 2.00€***
- *Pan soplado con carpaccio de buey con emulsión de mostaza antigua y tapenade de alcaparrones - **Suplemento 2.00€***
- *Boni relleno de crema de gamba roja, merengue de cítricos y ralladura de lima - **Suplemento 2.00€***
- *Ceviche al estilo original del Perú - **Suplemento 2.00€***

APERITIVOS CALIENTES

ESTACIONES FIJAS:

PARRILLA PORTÁTIL (2 a escoger)

- *Pincho de pollo al teriyaki con pimiento rojo, cebolla platillo y lluvia de sésamo*
- *Pincho de gamba langostinera y sepia de costa*
- *Espadita de pulpo y papada ibérica con sal del Himalaya y aceite arbequina - **Suplemento 2.00€***
- *Brocheta de chuleta madurada +25 con pimiento del padrón y champiñón - **Suplemento 3.00€***

ARROCES (1 a escoger)

- *Arroz cremoso trufado de verduras de temporada con setas de cultivo*
- *Arroz seco de ibéricos y ajetes con botón de emulsión de ajo negro*
- *Fideuá receta tradicional de chef a la marinera con mejillones y gambas del “senyoret”*
- *Arroz de pescados y mariscos con carpaccio de gamba roja y mayonesa de azafrán*
- *Risotto de arroz negro con tallarines de sepia al pesto*



PLATOS AL PASE: (2 a escoger)

- Bao relleno de ibérico con anticucho de cebolla y cilantro
- Taco mexicano de pulled pork
- Barquito de calamares a la andaluza con mayonesa de lima braseada
- Coca de milhoja con escalivada gratinada, queso de cabra y miel de romero
- Flamenquín cordobés de ibérico
- Cucharita de asado argentino con salsa criolla
- Crujiente de langostino con cremoso de kimchi
- Gyozas de verduras con mayonesa de teriyaki
- Mini burger de ternera con queso cheddar y salsa hoisin
- Patatas bravas al estilo la Masía
- Buñuelos de bacalao con “all i oli” de ajo negro y miel de caña
- Tacos de pulpo a la brasa con parmentier de camembert al chimichurri
- Crujiente de berenjena con miel de romero
- Falso ravioli de butifarra negra con mermelada de naranja y picada de menta
- Tataki de atún con mermelada de tomate y crujiente de cebolla
- Chupa-chup de queso brie relleno de mermelada de tomate con crocante de almendra
- Mini tortilla de camarón con mayonesa de cabeza de gamba de Palamós y fina loncha de ibérico - **Suplemento 2.00€**
- Croquetón de jamón ibérico receta de Yayo Fuster - **Suplemento 2.00€**
- Vieras a la parrilla con butifarra negra y setas de cultivo - **Suplemento 2.00€**

ESTACIÓN DE DULCES (3 a escoger variados)

- Brocheta de fruta variada
- Macaron de trufa de chocolate
- Carrot cake
- Mini tartaleta de lemon pie

BODEGA

Agua mineral, refresco y cerveza

TINTO Viña Eguia D.O.Ca. Rioja

BLANCO Monologo Verdejo D.O. Rueda



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 cannon.
- **La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.**