

Menú de GRUPO

Precio: 55.00€ / por comensal

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal con tomate

Carpaccio de salmón marinado con emulsión de aguacate y queso especiado sobre gelée de menta, pepino y vinagreta de mango

Surtido de croquetas de la casa: Butifarra negra y manzana caramelizada, espinacas con piñones y pasas y Jamón ibérico de bellota

Calamar Nacional salteado con cebolla caramelizada de Figueras

Platillo de morcilla de Burgos y chistorra de Navarra con mayonesa de ajo negro

Brioche relleno de rabo de toro con emulsión de aguacate y mayonesa de aji amarillo

SEGUNDO A ESCOGER

Terrina de lechal a baja temperatura con cremoso de ajo y reducción de sus jugos con ciruelas al moscatel

Lubina del cantábrico al pil pil de centollo con bouquet de espárrago blanco de Navarra sobre gratén de patata

Rodaballo a la beurre blanc con ravioli de caviar beluga y almeja gallega a la plancha - Suplemento 10,00€

Solomillo de ternera a la brasa sobre patata enmascarada, escalopa de foie y reducción de sus jugos

- Suplemento 12,00€

POSTRE

Babá al ron sobre Merengue cítrico de lima kaffir, cereza glasé confitada y teja de chocolate

BODEGA

VIVANCO BLANCO

Viura-Tempranillo blanco-Maturana blanca DO Ca RIOJA

VIVANCO TINTO CRIANZA

95% Tempranillo, 2% Maturana Tinta, Graciano 3% DO Ca RIOJA

Promoción especial de Lunes a Miércoles y Domingo noche: **49€ IVA Incl.**

Promoción especial Jueves: **52€ IVA Incl.**

Viernes, sábados y domingos: **55€ IVA Incl.**

Todos los menús incluyen agua mineral y café

Menú **VEGANO**

Mismo precio que el menú escogido

PARA PICAR

Milhoja de patata con salsa de tomate
Berenjena con infusión de sirope de arce al romero
Croquetas de trompeta de la muerte

PRIMER PLATO

Arroz meloso de verduras y setas

SEGUNDO PLATO

Moussaka de berenjena rellena de tofu con crema de almendra y verdura encurtida

POSTRE

Mosaiko de frutas osmotizado con sorbete de frambuesa

BODEGA

Misma bodega que el menú escogido

Menú LUNCH

Precio: 55.00€ / por comensal

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Gilda de olivas con anchoas y mejillones

Cono de chips vegetales

Tartaleta rellena de mousse de foie

APERITIVOS FRIOS

Tosta de pan de cristal con jamón ibérico

Mini cono de sésamo relleno de tartar de salmón y huevas de arenque

Mini Sándwich Pastrami con salsa César y brotes de rúcula

Tartar de atún con gelée de soja y emulsión de aguacate

Chupa chups de queso de cabra con pétalos de albahaca

APERITIVOS CALIENTES

Bao relleno de ibérico con anticucho de cebolla y cilantro

Croquetón de chuletón con steak tartar

Brocheta de pollo al teriyaki con pimiento rojo, cebolla platillo y lluvia de sésamo

Arroz meloso de verduras con trufa y setas

Pincho de gamba langostinera y sepia de costa

Cucharita de asado argentino con salsa criolla

POSTRE

Brocheta de fruta variada

Macaron de trufa de chocolate

Mini tartaleta de lemon pie

BODEGA

VIVANCO BLANCO

Viura-Tempranillo blanco-Maturana blanca DO Ca RIOJA

VIVANCO TINTO CRIANZA

95% Tempranillo, 2% Maturana Tinta, Graciano 3% DO Ca RIOJA

Refrescos y cervezas

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 una semana antes del evento** y los gastos extras del día del evento se abonarán el mismo día.
- **Es necesario confirmar el número de comensales definitivo una semana 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€ 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 cancelacion del evento con un plazo superior a una semana, conllevara una penalizacion del 50% del importe de la reserva, quedando el otro 50% para una nueva fecha a determinar
- La cancelacion con una semana inferior al evento conllevará la penalizacion 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.**