

GRUPOS

¡Hola!

Si estás leyendo esto es por que estás interesado en consultar nuestros menús de grupos. Los menús están diseñados para grupos, celebraciones familiares de todo tipo o comidas de empresa de más de 8 personas, que no quieren detenerse a elegir de la carta y prefieren venir a la bodega con todo ya contratado.

A continuación podrás encontrar tres propuestas con diferentes opciones de menús para que podáis elegir.

Se trata de 3 menús que recogen algunas de las mejores especialidades de nuestra bodega y que son fieles a nuestro estilo de cocina. Se sirven de manera informal, en raciones al centro para compartir o individuales y que por nuestra experiencia, dejan plenamente satisfecho al comensal, aunque no dudaremos en ampliar las cantidades servidas si así fuera requerido por el cliente.

Los menús pueden admitir leves cambios en función de los gustos, alergias u otro tipo de requerimientos o necesidades concretas del cliente, estamos para servirle.

*El precio incluye el iva y la primera cesta de pan, la bebida es aparte.
Disponemos de opción de bebida incluida sumándole 10€ al precio de cada menú.*

La opción de bebida incluida se compone de: Agua, aperitivo, vino (1 botella para 3 pax)
Café y chupito.

Ante cualquier intolerancia o alergia póngase en contacto con la bodega y le adaptaremos el menú para que sea de su agrado.

Horario y contacto

Comidas de 13.30 a 16.00h y cenas de 20.45 a 23.00h.
Los viernes y sabados la cocina ampliará su horario hasta las 23.30h.

Dias de cierre: Domingo y lunes

Contacte con el restaurante para hacer su reserva
T 963558809.

MENÚ 01

TAPAS

Platos

Las bravas “Anyora”
Croquetas de gallina y jamón ibérico (ind.)
Nuestro pollo al ajillo
Empanadilla “Blanc i negre”
Boquerones fritos con sal de lima
Patatas con bacalao huevo y pericana
Ensaladilla rusa con caballa picante
Bimi ecologico frito con alioli de avellanas tostadas
Pincho moruno de presa ibérica con pimientos de Padrón

Postre

Natillas con galleta de canela
Biscuit glace de frutos secos caramelizados

22€

Platos al centro mesa / Pan incluido

Bebida aparte / I.V.A. incluido.

Nuestros platos pueden contener **alérgenos, consulte cualquier duda con nuestro personal de sala.*

MENÚ 02

M I A R

Platos

Chuletón de tomate con mango, aguacate y gamba blanca
Boquerones fritos con sal de lima
Las tellinas de Ricardo
Pulpo a la plancha con salsa romescu
Coca d'oli de sardina ahumada con pisto y albahaca
Sepia "sucia" con viangreta de ñoras y cacao del collaret
Gabardina de bacalao con alioli de hierbas
Nuestro pollo al ajillo

Postre

Natillas con galleta de canela
Mousse de chocolate y rocas de regaliz

25€

Platos al centro mesa / Pan incluido

Bebida aparte / I.V.A. incluido.

Nuestros platos pueden contener **alérgenos, consulte cualquier duda con nuestro personal de sala.*

MENÚ 03

TRADICIÓN

Platos

Embutidos de Viver
Mojama de Vicente Leal con almendras al cacao
Ensaladilla rusa con caballa picante
Croquetas de gallina y jamón Ibérico (ind.)
Empanadilla “ Blanc i negre”
Gabardina de bacalao con alioli de hierbas
Las Tellinas de Ricardo
Sepia “sucia” con vinagreta de nyora y cacao del collaret
Bravas “Anyora”
Almusafes, con pan de masa madre de Jesus Machi,
sobrasada de los hermanos Rovira y queso de los Pedrones
El figatell de Eladio, nuestro carnicero de Alfafara

Postre

Coca de almendra con helado de calabaza asada y arropo
Tocino de cielo con nata al ron

30€

Platos al centro mesa / Pan incluido

Bebida aparte / I.V.A. incluido.

** Nuestros platos pueden contener **alérgenos**, consulte cualquier duda con nuestro personal de sala.*