

ca.n'EDUARDO ^{7 anys}
restaurant 971 72 11 82

**CARPETA DE BANQUETES
CA N'EDUARDO
2021**

MENÚ 1.

MENÚS DE TAPAS

(Elegir 8 tapas entre las propuestas)

(1 ración cada 4 personas)

PAN PAYES CON JAMON IBERICO Y QUESO CURADO
ENSALADILLA DE MARISCOS
ADOBITOS DE CAZON
BUÑUELOS DE BACALAO CON ALIOLI
PIMIENTOS DE PADRON
PESCADITOS FRITOS
PICA PICA DE PULPO
TEMPURA DE VEGETALES
CALDERETA DE MEJILLONES CON TOSTAS DE PAN
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSAS VERDES
TOSTAS DE ANCHOAS CON PIMIENTO DEL PIQUILLO Y ACEITUNAS
TERNERA ESTOFADA CON PATATITAS FRITAS A DADOS
REVUELTO DE AJETES TIERNOS CON ESPARRAGOS Y JAMON
CARPACCIO DE MERLUZA CON AJOTOMATE
CROQUETAS CASERAS DE RABO DE TORO

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos para todo el grupo)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUIN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT BLANCO
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

VINO BLANCO (Montesierra)
VINO TINTO (Montesierra)
AGUA
CAFÉ

PRECIO 45 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 2.

MENÚ DE PAELLAS

TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS Y PAN CRISTAL
QUESO CURADO CON FRUTOS SECOS
CHIPIRONES FRITOS CON ALIOLI
CROQUETAS CASERAS

PAELLA DE MARISCOS
PAELLA DE VERDURAS
PAELLA MIXTA
PAELLA MELOSA DE BACALAO Y SETAS
ARROZ A LA MARINERA

(Elegir 2 tipos de paella entre las propuestas)
(Para grupos de 30 por arriba, recomendamos arroz a la marinera)
(Las paellas y arroces pueden ser ciegas)

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos para todo el grupo)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUIN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT BLANCO
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

VINO BLANCO (Montesierra)
VINO TINTO (Montesierra)
AGUA
CAFÉ

PRECIO 45 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

**MENÚ 3
PARA PICAR**

(Elegir 4 entrantes para compartir)

TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS Y PAN CRISTAL
TABLA DE QUESOS CON FRUTOS SECOS
CROQUETAS CASERAS
CARPACCIO DE BACALAO Y TOMATE A DADITOS
CABALLITOS CON ALIOLI
ENSALADA DE AGUACATE Y SALMON CON CITRICOS
BUÑUELOS DE BACALAO CASEROS
CEVICHE DE CORVINA FRESCA
PESCADITOS FRITOS
MEJILLONES EN CALDERETA CON TOSTAS
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
COCA DE ESPINACAS Y SOFRITOS

PLATO PRINCIPAL

(Elegir un plato para todo el grupo)

SUPREMA DE CORVINA CON ARROZ PILAFF DE VERDURAS Y HIERBAS FRESCAS, BEURRE BLANC
BACALAO A LA MALLORQUINA CON PATATA PANADERA
SALMON AL HORNO CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA
FILETE DE DORADA CON VERDURITAS THAI Y LECHE DE COCO

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos para todo el grupo)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUIN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT BLANCO
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

VINO BLANCO (Montesierra)
VINO TINTO (Montesierra)
AGUA
CAFÉ

PRECIO 45 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 4.

PARA PICAR

(Elegir 4 entrantes para compartir)

TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS Y PAN CRISTAL
TABLA DE QUESOS CON FRUTOS SECOS
CROQUETAS CASERAS
CARPACCIO DE BACALAO Y TOMATE A DADITOS
CABALLITOS CON ALIOLI
ENSALADA DE AGUACATE Y SALMON CON CITRICOS
BUÑUELOS DE BACALAO CASEROS
CEVICHE DE CORVINA FRESCA
PESCADITOS FRITOS
MEJILLONES EN CALDERETA CON TOSTAS
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
COCA DE ESPINACAS Y SOFRITOS

PLATO PRINCIPAL

(Elegir un plato para todo el grupo)

FILETE DE LUBINA CON PISTOU
MERLUZA EN PILPIL DE PIMIENTOS Y VEGETALES
FILETE DE RODABALLO CON RISOTTO DE TOMATES SECOS, ESPARRAGOS Y BEURRE BLANC

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos para todo el grupo)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUIN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT BLANCO
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

VINO BLANCO (Montesierra)
VINO TINTO (Montesierra)
CERVEZA
REFRESCOS
AGUA
CAFÉ

PRECIO 50 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 5.

PAN DE CRISTAL CON JAMON IBERICO Y QUESO CURADO
CHIPIRONES EN TEMPURA
CROQUETAS DE TXANGURRO
PICA PICA DE CALAMAR

PARRILLADA DE PESCADOS
MERLUZA, GALLO, LUBINA, CORVINA, RODABALLO
CON GUARNICION DE VERDURAS A LA BRASA

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos para todo el grupo)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUIN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT BLANCO
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

RAIMAT BLANCO
VIÑA PACETA CRIANZA
CERVEZA
REFRESCOS
AGUA
CAFÉ

PRECIO 60 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 6.

PAN DE CRISTAL CON JAMON IBERICO Y QUESO CURADO
CHIPIRONES EN TEMPURA
CROQUETAS DE TXANGURRO
PICA PICA DE CALAMAR

PARRILLADA DE PESCADOS Y MARISCOS
BOGAVANTE, GAMBA, NAVAJAS, ALMEJAS, RODABALLO, MERLUZA, LUBINA.
CON GUARNICION DE VERDURAS A LA BRASA

POSTRES

(Elegir 1 postre entre los propuestos para todo el grupo)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUIN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT BLANCO
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO
CARDENAL DE LLOSETA
TARTA MALLORQUINA

BODEGA

RAIMAT BLANCO
VIÑA PACETA CRIANZA
CERVEZA
REFRESCOS
AGUA
CAFÉ

PRECIO 65 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO



NUESTROS ESPECIALIDADES

CALDERETA DE LANGOSTA (en temporada) CONSULTAR PRECIO

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE
26 euros por persona IVA incluido

OPCIONES

También existe la posibilidad de elaborar un menú y paquete de bebidas conforme con su presupuesto.

Elaboramos menús para vegetarianos por encargo.

Siempre tendremos una opción de carne para los clientes que no comen pescado.

Rogamos a la hora de confirmar, nos avisen si hay algún comensal vegetariano o alérgico.

PARA SU INFORMACIÓN

Para grupos se solicitará un depósito del 50% de la cuenta 10 días antes del evento para confirmar la reserva.

El número de asistentes deberá ser comunicado 48 horas antes del evento y será el mínimo de clientes facturados.

También existe la posibilidad de adquirir el restaurante exclusivamente para su evento, consultar precio

El IVA está incluido en todos los precios