



# CASANOVAS RESTAURANTE

## Menús para grupos

c/ Diputación, 78 (restaurante)  
c/ Calàbria, 113 (TIENDA)  
08015 Barcelona  
+34 93 423 65 08 / Ext. Restaurante  
[catering@casanovascatering.com](mailto:catering@casanovascatering.com)  
[www.casanovascatering.com](http://www.casanovascatering.com)

**Salas privadas y equipo de  
cocina- sala  
Específica para tu reserva!**

Cocina abierta todos los mediodías de la semana  
Tardes y noches abrimos sólo para grupos a partir de 15  
pax.

Para grupos de 10 o menos comensales,  
consultar propuesta personalizada o menús específicos.  
Las reservas se cerraran 24h antes de la cena, en caso de  
no completar la reserva hecha, se facturará por el mínimo  
de 15 comensales.

# CÓCTEL – MERIENDA CASUAL

## Celebraciones formato de pie

*EN LA SALA PRIVADA DE SU EVENTO HABRÁ SILLAS POR SI QUIERE SENTARSE ALGÚN INVITADO*

*Ven a celebrar sus eventos especiales: cumpleaños, bautizo, boda, enlaces y reuniones de amigos, con servicio de cóctel de pie en un espacio exclusivo para vosotros.  
Salas con capacidad desde 25 hasta 110 comensales*



- ❖ *Terrosos de parma y almendras al romero*
- ❖ *Crujientes de verduritas del Maresme*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Taquitos de tortilla de patata trufada*
- ❖ *Montadito de sobrasada y Brie*
- ❖ *Bandejas de embutidos artesanos de elaboración propia con pan y tomate*
- ❖ *Croquetas de jamón*
- ❖ *Choux de buñuelos con lágrimas de miel*
  
- ❖ *Tarta Sacher o Brocheta de frutas*

*Barra abierta con: Refrigerios, cerveza, Agua mineral  
Vino blanco y negro y cava*

Precio por persona 29 €

10% IVA No incluido

Mínimo 15 pax

\*Opción tarta de cumpleaños

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados: soft drinks: 4 €; combinados: 8 €)

# MENÚ CASUAL

*SENTADOS O DE PIE. Ideal para encuentros de amigos o celebraciones informales*

*Tapas:*

- ❖ *Virutas de jamón con pan y tomate*
- ❖ *Bravas casanovas*
- ❖ *Virutas de fuet*
- ❖ *Tortilla de patatas*
- ❖ *Camembert horneado con palitos de sésamo*
- ❖ *Crujiente de langostino y vegetales con salsa thai*
- ❖ *Cazuelita de albóndigas con sepia*
- ❖ *Coca de verduras asadas con anchoa*
- ❖ *Croquetas casanovas de serrano y pollo de corral*
  
- ❖ *Brocheta de frutas o tarta sacher*

*Barra de vino tinto o blanco selección de nuestro sumiller*

*Cerveza, refrescos y agua mineral*

Precio por persona 32 €

Grupo mínimo 15 pax

El precio incluye No IVA

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados: soft drinks: 4 €; combinados: 8 €)



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# CÓCTEL BÁSICO

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Almendras al romero*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Coca de escalivada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini Bikini de brie y sobrasada*
  
- ❖ *Surtido de quesos y frutas (6 variedades)*
- ❖ *Tarta Sacher o Brocheta de frutas con trufa*

*Barra abierta con:*

*Refrescos, Cervezas AGUA  
Vino blanco y negro Y CAVA*

Precio por persona 36,00 €

10% IVA No incluido

Mínimo 15 pax

\* Opción tarta de cumpleaños

# CÓCTEL REFORZADO

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Almendras al romero*
- ❖ *Vasito de crema de calabaza de nuestro huerto con crujiente de ibérico*
- ❖ *Montadito de jamón Ibérico*
- ❖ *Coca de escalivada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*
  
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*
- ❖ *Degustación de risotto de trufa hecho al momento*
  
- ❖ *Surtido de quesos y frutas (6 variedades)*
- ❖ *Tarta Sacher o Brocheta de frutas con trufa*

*Barra abierta con:*

*Refrescos, Cervezas AGUA  
Vino blanco y negro Y CAVA*

Precio por persona 41 €

10% IVA No incluido - Mínimo 15 pax

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados: soft drinks: 4 €; combinados: 8 €)

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# CÓCTEL CON ESTACIONES

## FRÍOS

- ❖ Crujientes de verduras
- ❖ Almendras al romero
- ❖ Chicharrones caseros
- ❖ Jamón y lomo ibérico con pan y tomate
- ❖ Coca de escalivada con anchoas de la Escala
- ❖ Dados de salmón maridados con aceite virgen
- ❖ Dados de tortilla de patata trufada

## CALIENTES

- ❖ Croquetas artesanas
- ❖ Brocheta de butifarra con setas y foie

## POSTRES

- ❖ Surtido de quesos y frutas (6 variedades)
- ❖ Tarta Sacher o Brocheta de frutas con trufa

## ESTACIONES

- ❖ Estación de risotto de trufa hecho al momento
- ❖ Estación de solomillo de ternera con maridaje de sales y mostazas
- ❖ Mini bikini de brie y sobrasada

## Barra abierta con:

- ❖ Refrescos, Cervezas, agua
- ❖ Vino blanco y negro y cava

Precio por persona 47 €

10% IVA No incluido

Mínimo 15 pax

Horario cierre 00:30h

(opción extensión con barra de combinados:  
soft drinks: 4 €; combinados: 8 €)



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

## ***OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES***

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ **Horario cierre noche 00:30h** (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el **total de comensales**. Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva del 10% y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.



## **Celebraciones formato sentados**

*SALAPRIVADA PARA VUESTROS EVENTOS*

*Venid a celebrar vuestros eventos especiales: aniversarios, bautizos, bodas, enlaces y reuniones de amigos, con el servicio de menú, sentados en un espacio exclusivo para vosotros. Salas con capacidades des de 25 hasta 110 comensales.*

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# MENÚ A

## ENTRANTES

*Aceitunas mediterráneas*

*Virutas de jamón ibérico y “fuet” artesano con pan y tomate*

*Terrones de Parma con almendras al romero*

*Anchoas de la Escala*

*Croquetas artesanas*

*Camembert horneado con palitos de sésamo*

## PLATO PRINCIPAL

*Pollo de corral con ciruelas, pasas, piñones y jugo de asado*

*o*

*Redondo de ternera con setas y salsa de asado*

*\*Opción Pescado: Bacalao “a la llauna” +3 €*

## POSTRE

*Tarta sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## BODEGA

*Vino tinto y blanco selección de nuestro sumiller*

*Agua mineral*

Precio por persona 37 €

10% IVA No incluido - Grupo mínimo 15 pax

\*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# MENÚ B

## **ENTRANTES**

*Jamón ibérico con pan y tomate*  
*Blinis de salmón marinado en aceite virgen*  
*Coca de verduras asadas con mouse de escalivada y anchoa*  
*Croquetas de jamón y pollo artesanas*  
*Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel*  
*\*Opción de degustación: Papardelle con trufa +3€*

## **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

*Bacalao a la llauna*  
*0*  
*Entrecot al aceite de brasas y parmentier trufado*

## **POSTRE**

*Pastel Sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

*Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller*  
*Agua mineral*

Precio por persona 42 €  
10% IVA No incluido - Grupo mínimo 15 pax  
Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

# MENÚ C

## **ENTRANTES**

*Jamón y lomo ibérico con pan y tomate*  
*Camembert horneado con palitos de sésamo*  
*Saquito de langostino con salsa thai*  
*Tostaditas de foie con mermelada de naranja amarga*  
*Dados de salmón aceite virgen*  
*Tostadita con mouse de escalivada y anchoa*  
*Buñuelos de bacalao con miel*

## **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

*Bacalao con confitura de membrillo, ajos tiernos, corteza de pan y parmentière de calabaza*  
*0*  
*Filete de ternera con frutos del bosque y reducción de Oporto y parmentière trufada*

## **POSTRE**

*Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

*Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller*  
*Agua mineral*

-  
Precio por persona 49 €  
10% IVA No incluido - Grupo mínimo 10 pax

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

## ***OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES***

✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.

✓ **Horario cierre noche 00:30h** (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el **total de comensales**. Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.

✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.

✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción**. También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.

✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva del 10% y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena o comida.

✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.