

Salmaia
RESTAURANT

Gastronomia i innovació
Gastronomía e innovación

APERITIUS i
MENÚS DE GRUP
2010/11



Més informació a:
www.salmaia.cat





CONDICIONS ESPECIALS:

La combinació entre els diferents plats per realitzar el seu menú a mida només serà vàlid per a grups de 10 o més persones.

Serà imprescindible la confirmació de tots i cada un dels diferents plats que configuren el menú amb **un mínim de 4 dies d'antelació** a la data de la celebració.

La capacitat màxima dels grups vindrà donada per l'espai disponible a la data de la celebració, sent el màxim de **54 persones al menjador principal**. En el cas de més persones consulti amb nosaltres altres possibilitats.

Al fer la reserva caldrà formalitzar una paga i senyal del 25% del total sobre el menú escollit.

Tots els preus d'aquest dossier porten inclòs el 8% o 18% de IVA respectivament.

Els preus dels diferents plats estan calculats per persona.

En el cas del celler, el càlcul del vi, cava i aigua es de 1 ampolla per cada 4 persones, menys en el cas dels refrescos i cerveses que serà de 1 consumició per persona.

OPCIONS DELS MENÚS:

A partir de grups de més de 16 persones, es podran agafar dos primers, dos segons i dos postres, dels menús del mateix preu, sempre i quant les racions per plat siguin com a mínim de 8 però caldrà confirmar cada plat amb 4 dies d'antelació.

En tots els casos el celler estarà limitat a una única opció, tenint la possibilitat d'escollir qualsevol altre vi de la carta.

APERITIU 1 8.75€

Patates chips l'Espinaler.

Patatas chips Espinaler.

Olives farcides.

Aceitunas rellenas.

Daus de formatge al pebre rosa.

Dados de queso a la pimienta rosa.

Cruixents d'arròs al Curry.

Crujientes de arroz al curry.

Bastonets cruixents de Parmesà.

Bastoncitos crujientes de Parmesano.

Daus de truita de patates.

Dados de tortilla de patatas.

Pinxo de "Xistorra a l'estil Astigarraga".

Pincho de chistorra al estilo Astigarraga.

Croquetes de pernil.

Croquetas de jamón.

Bunyols de bacallà.

Buñuelos de bacalao.

APERITIU 3 12.50€

Assortiment de chips vegetals.

Surtido de chips vegetales.

Tartar de Salmó en tosta.

Tartar de Salmón sobre tostada.

Pissarra de Formatges artesans.

Pizarra de Quesos artesanos.

Pernil Ibèric amb pa i tomàquet.

Jamón Ibérico de Bellota con pan y tomate.

Canapé de Seitons.

Canapé de boquerones.

Bacallà en tempura amb salsa romesco a la taronja

Bacalao en tempura con salsa romesco a la naranja.

Mini hamburguesa de vedella.

Mini hamburguesa de ternera.

Botifarra de bolets en pasta de full.

Butifarra de setas en hojaldre.

Sandwiches de sobrassada i formage Brie.

Sandwiches de sobrasada y queso Brie.

CELLER APERITIU 1 4.75€

Aigües, refrescos i cerveses, vi negre i blanc de la casa.

CELLER APERITIU 2 6.00€

Aigües, refrescos, sucs i cerveses, vi negre, blanc i cava de la casa.

APERITIU 2 10.20€

Patates chips l'Espinaler.

Patatas chips Espinaler.

Bastonets cruixents de Parmesà.

Bastoncitos crujientes de Parmesano.

Daus de salmó marinats en sèsam blanc i negre.

Dados de salmón marinados en sésamo blanco y negro.

"Montadito" d'escalivada i anxoves.

Montadito de escalivada y anchoas.

Patates Braves

Patates Braves.

Croquetes cassolanes de ceps.

Croquetas caseras de ceps.

Bastonets de carbassó i albergínia en tempura.

Bastoncitos de calabacín y berenjena en tempura.

Broqueta de pollastre marinada en soia i mel.

Brocheta de pollo marinado en soja y miel.

Brick de poma i botifarró de Burgos.

Brick de manzana y morcilla de Burgos.

APERITIU 4 15.50€

Assortiment de chips.

Surtido de chips.

Daus de Parmesà i Codony.

Dados de Parmesano y membrillo.

Pernil Ibèric amb pa i tomàquet.

Jamón Ibérico con pan y tomate.

Bombons de foie amb pols d'avellanes.

Bombones de foie con polvos de avellanas.

Sandwiches de mozzarella i espàrrecs verds.

Sándwiches de mozzarella y espárragos verdes.

Broqueta de Kebab de Xai.

Brocheta de Kebab de cordero.

Pinxo de Magret d'Ànec i Litxis.

Pincho de Magret de pato Y Lichis.

Croquetes cassolanes de ceps.

Croquetas caseras de ceps.

Pinxo de filet de Bou i tomàquet sec Italià.

Pincho de solomillo de Buey y tomate seco Italiano.

CELLER APERITIU 3 8.00€

Aigües, refrescos, sucs i cerveses, vi negre, blanc i cava de la casa, licors aperitius (Martini blanc, negre, Campari...) i cafè o tallat inclòs.

Menú 1

DE PRIMER

Pasta fresca "Tagliatelle" a l'ou amb salsa lleugera de trompetes de la mort.

Pasta fresca "Tagliatelle" de huevo con salsa ligera de trompetas de la muerte.

DE SEGON

Secret de porc amb patata enmascarada i cruixent de cansalada.

Secreto de cerdo con patata emmascarada y crujiente de bacón.

DE POSTRE

Crema catalana cremada amb broqueta de fruites de temporada.

Crema catalana quemada con brocheta de frutas de temporada.

CELLER NUM. 1

Vi negre

Beamonte CO 2009/10 - D.O. Navarra
Tempranillo

Vi blanc

Beamonte CO 2009/10 - D.O. Navarra
Viura, Chardonnay

Aigües, cafè i petitfours inclosos

28€

IVA 8%
inclòs

*Suplement de 2.50€ canviant el primer per l'aperitiu número 1

Menú 2

DE PRIMER

Coca d'escalivada amb anxoves, olivada i bouquet d'enciams.

Coca de escalivada con anchoas, olivada y bouquet de lechugas.

DE SEGON

Suprema de lluç amb porro confitat a l'anet, espàrrecs i cremós de celery.

Suprema de merluza con puerro confitado al eneldo, espárragos y cremoso de celery.

DE POSTRE

Tarta fina de poma amb crema Anglesa.

Tarta fina de manzana con crema Inglesa.

CELLER NUM. 1

Vi negre

Beamonte CO 2009/10 - D.O. Navarra
Tempranillo

Vi blanc

Beamonte CO 2009/10 - D.O. Navarra
Viura, Chardonnay

Aigües, cafè i petitfours inclosos

28€

IVA 8%
inclòs

*Suplement de 2.50€ canviant el primer per l'aperitiu número 1



Menú 3

DE PRIMER

Ravioli d'ànec, peres i ceba caramel·litzada amb salsa lleugera d' Oporto.

Ravioli de pato, peras y cebolla caramelizadas con salsa ligera de Oporto.

DE SEGON

Tronc de bacallà confitat amb mongetes de Sta. Pau estofades a l'estil de l'àvia.

Tronco de bacalao confitado con judías de Sta. Pau estofadas al estilo de la abuela.

DE POSTRE

Brownie de xocolata i nous amb salsa toffe.

Brownie de chocolate y nueces con salsa toffe.

CELLER NUM. 2

Vi negre

Clot d'Encís CO 2009/10 - D.O. Terra Alta
Garnatxa, carinyena, ull de llebre i Syrah

Vi blanc

Clot d'Encís CO 2009/10 - D.O. Terra Alta
Garnatxa blanca i Macabeu

Aigües, cafè i petitfours inclosos

32€
IVA 8%
inclòs

*Suplement de 3.00€ canviant el primer per l'aperitiu número 2

Menú 4

DE PRIMER

Amanida de formatge de cabra amb pebrots escalivats, fruits secs, codony i vinagreta agredolça.

Ensalada de queso de cabra con pimientos escalibados, frutos secos, membrillo y vinagreta agridulce.

DE SEGON

Jarret de vedella estofat amb cremós de patata entofònada i verduretes.

Jarrete de ternera estofado con cremoso de patata trufada y verduras.

DE POSTRE

Mix de fruita de temporada amb sorbet de fruita.

Mix de fruta de temporada con sorbete de frutas.

CELLER NUM. 2

Vi negre

Clot d'Encís CO 2009/10 - D.O. Terra Alta
Garnatxa, carinyena, ull de llebre i Syrah

Vi blanc

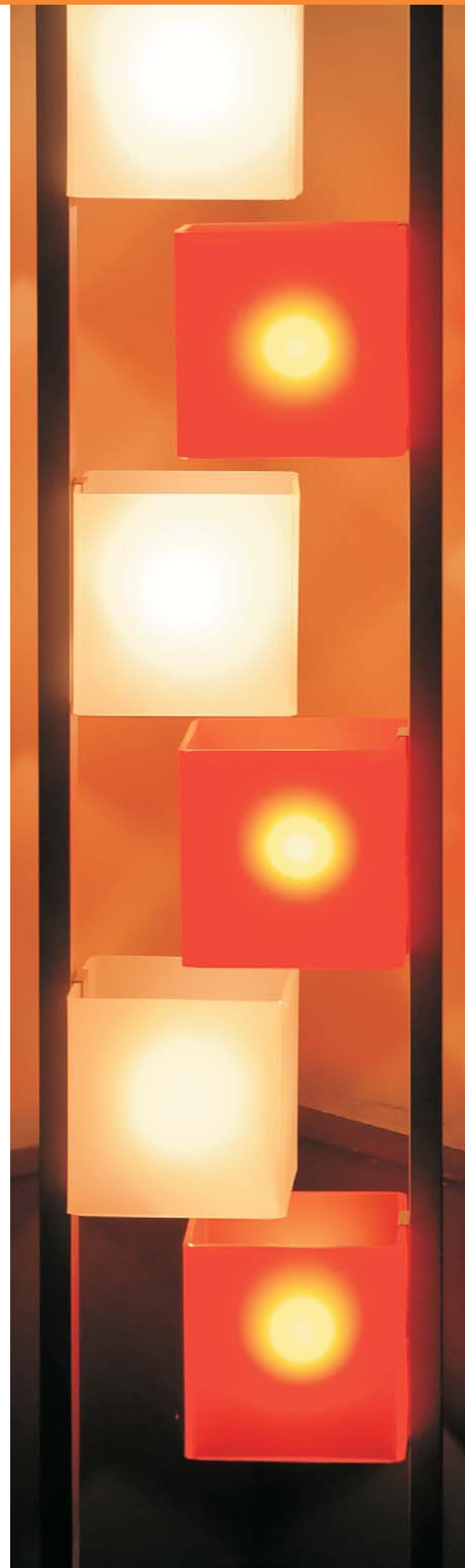
Clot d'Encís CO 2009/10 - D.O. Terra Alta
Garnatxa blanca i Macabeu

Aigües, cafè i petitfours inclosos

32€

IVA 8%
inclòs

*Suplement de 3.00€ canviant el primer per l'aperitiu número 2



Menú 5

DE PRIMER

Bouquet d'enciams amb favetes, tomàquet cassé, espàrrecs i encenalls de pernil.

Bouquet de lechugas con habitas, tomate cassé, espárragos y virutas de jamón.

DE SEGON

Melós de xai amb patata panadera, ceba confitada i mel de romaní.

Meloso de cordero con patata panadera, cebolla confitada y miel de romero.

DE POSTRE

Pastís artesà de xocolata "Sacher" amb coulis de fruits vermells.

Pastel artesano de chocolate "Sacher" con coulis de frutos rojos.

CELLER NUM. 3

Vi negre

Clos Torribas CR 2006/07 - D.O Penedès
Tempranillo, Cabernet sauvignon.

Vi blanc

Clos Torribas Blanc de blancs CO 2009/10 - D.O. Penedès
Garnatxa blanca i Macabeu

Cava

Dibon Brut Nature
Macabeu, Xarel·lo, Perellada

Aigües, cafè i petitfours inclosos

36€
IVA 8%
inclòs

*Suplement de 3.00€ canviant el primer per l'aperitiu número 3

Menú 6

DE PRIMER

Lasanya freda d'escalivada amb puré de tomàquet natural i oli d'estragò.

Lasaña fría de escalibada con puré de tomate natural y aceite de estragón.

DE SEGON

Llom de salmó salvatge en papillotte amb gambes i bolets a la mantega d'herbes.

Lomo de salmón salvaje en papillotte con gambas y setas a la mantequilla de hierbas.

DE POSTRE

Cremós de mató amb gelat de mel i pinyons.

Cremoso de mató con helado de miel y piñones.

CELLER NUM. 3

Vi negre

Clos Torribas CR 2006/07 - D.O Penedès
Tempranillo, Cabernet sauvignon.

Vi blanc

Clos Torribas Blanc de blancs CO 2009/10 - D.O. Penedès
Garnatxa blanca i Macabeu

Cava

Dibon Brut Reserva
Macabeu, Xarel·lo, Perellada

Aigües, cafè i petitfours inclosos

36€

IVA 8%
inclòs

*Suplement de 3.00€ canviant el primer per l'aperitiu número 3



Menú 7

DE PRIMER

Amanida de salmó fumat amb cremós d'herbes i torrades de xapata.

Ensalada de salmón ahumado con cremoso de hierbas y tostadas de chapata.

DE SEGON

Entrecot de vedella amb puré de carbassa i xalotes glassejades.

Entrecot de ternera con puré de calabaza y chalotas glaseadas.

DE POSTRE

El nostre "cheese cake".

Nuestro "cheese cake".

CELLER NUM. 4

Vi negre

David Moreno CR 2006/07 - D.O. Rioja
Tempranillo, Garnacha

Vi blanc

Cyatho CO 2009/10 - D.O. Rueda
Verdejo

Cava

Viña Silvia Brut Cuvée
Macabeu, Xarel·lo, Perellada

Aigües, refrescos / cerveses, cafè i petitfours

40€
IVA 8%
inclòs

*Suplement de 3.50€ canviant el primer per l'aperitiu número 4

Menú 8

DE PRIMER

Rissotto de ceps i carbassó.

Rissotto de ceps y calabacín.

DE SEGON

Filets de llobarro amb patata a l'antiga i oli de romesco.

Filetes de lubina con patata a la antigua y aceite de romesco.

DE POSTRE

Mousse de xocolata negra amb prunes al conyac.

Mousse de chocolate negro con ciruelas al coñac.

CELLER NUM. 4

Vi negre

David Moreno CR 2006/07 - D.O. Rioja
Tempranillo, Garnacha

Vi blanc

Cyatho CO 2009/10 - D.O. Rueda
Verdejo

Cava

Viña Silvia Brut Cuvée
Macabeu, Xarel·lo, Perellada

Aigües, refrescos / cerveses, cafè i petitfours inclosos

40€

IVA 8%
inclòs

*Suplement de 3.50€ canviant el primer per l'aperitiu número 4



Primers a escollir

- 5.50€ Macarrons gratinats.
- 8.25€ Canelons casolans de vedella.
- 6.00€ Espaguettis amb salsa a escollir.
- 6.00€ Truita francesa amb enciams.
- 5.00€ Tomàquets cherris grocs i vermells amb bocconcinos.

Segons a escollir.

- 8.00€ Escalopa de vedella amb patates fregides.
- 9.50€ Pit de pollastre al forn amb arròs.
- 11.50€ Peix de ració al forn amb amanida o patates.
- 8.00€ Calamars a la romana.
- 12.00€ Filet ibèric amb salsa de bolets.
- 12.00€ Confit d' ànec a la taronja.

Postres a escollir.

- 4.25€ Gelats artesans diferents gustos.
- 4.25€ Amanida de fruites del temps amb el seu sorbet
- 4.25€ Creppe de xocolata.

APERITIU NENS 5.50€

Patates chips l'Espinaler.

Patatas chips Espinaler.

Olives farcides.

Aceitunas rellenas.

Croquetes de pollastre.

Croquetas de pollo.

Bikinis de pernil i formatge.

Bikinis de jamón y queso.

Mini entrepans.

Mini bocadillos.

Barra de begudes

IVA 8% INCLÒS



CELLER 1 6.50€

Vi negra

Beamonte CO 2009/10 - D.O. Navarra
Tempranillo

Vi blanc

Beamonte CO 2009/10 - D.O. Navarra
Viura, Chardonnay

Aigües, cafè i petitfours inclosos

CELLER 2 8.00€

Vi negra

Clot d'Encís CO 2009/10 - D.O. Terra Alta
Garnatxa, carinyena, ull de llebre i Syrah

Vi blanc

Clot d'Encís CO 2009/10 - D.O. Terra Alta
Garnatxa blanca i Macabeu

Aigües, cafè i petitfours inclosos

CELLER 3 10.50€

Vi negra

Clos Torribas CR 2006/07 - D.O Penedès
Tempranillo, Cabernet sauvignon.

Vi blanc

Clos Torribas Blanc de blancs CO 2009/10 - D.O. Penedès
Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Cava

Dibon Brut Reserva
Macabeu, Xarel·lo, Perellada

Aigües, cafè i petitfours inclosos

CELLER 4 13.50€

Vi negra

David Moreno CR 2006/07 - D.O. Rioja
Tempranillo, Garnacha

Vi blanc

Cyatho CO 2009/10 - D.O. Rueda
Verdejo

Cava

Viña Silvia Brut Cuvée
Macabeu, Xarel·lo, Perellada

Aigües, refrescos / cerveses, cafè i petitfours inclosos

Horaris de celebració:

El servei de migdia està contemplat fins a les 19.00 i fins a les 02:00 de la matinada en el cas de sopar amb ball.

SERVEIS EXTRES

Música i barra lliure:

*Servei de DJ *:*

295€ - Música ambient i dues hores de ball.
95€ - Hora extra de ball.
(IVA 18% Inclòs).

* El preu especificat es pel servei.

** Demani preus de grups de música en directe.

Barra lliure:

14€ per persona
(IVA 8% inclòs).

Altres Serveis:

- Servei a la carta.
- Servei de menú setmanal.
- Servei de catering (fins a 50 persones).
- Menjar per emportar.
- Menús per a nens.
- Terrassa amb una capacitat per a 80 persones.
- Sala de reunions.
- Projector amb pantalla per presentacions.
- Connexió inalàmbrica WIFI.
- Material per a reunions.
- Pàrking propi (fins a 100 cotxes).
- Contractació de grups en directe.



Més informació a:

www.salmaia.es