MENÚS
EVENTOS

A continuación te presentamos nuestra oferta.

También realizamos menús a medida.

Contáctanos para más información

1940 Restaurant

info@1940restaurant.com

MENÚ A MEDIDA
PICA -PICA

Gyozas de Verduras con Salsa de Soja	4,00 €
Mini Rollitos de Verduras con Salsa Agridulce	4,00 €
Cazuelita de Quesos con Tostaditas	4,00 €
Surtido de Croquetas	4,00 €
Guacamole con Queso Fresco y Chips de Maíz	4,00 €
Surtido de Embutidos del País con Chapata Catalana	4,00 €

Mini Canelón de Roast-Beef relleno de Foie-Gras y Hierbas Frescas	6,50 €
Mini Lasaña de Cochinillo al Gratén de Manchego	6,50 €
Trío de Croquetas: Ibérico, Boletus y Foie	6,50 €
Alcachofa Confitada con Jamón Ibérico	6,50 €
Pulpo a la Gallega con Patata Confitada y Pimentón de la Vera	6,50 €
"Montadito" de Pan de Cristal con Roquefort, Membrillo y Pistachos	6,50 €
Rollitos de Salmón Ahumado con Aguacate y Mascarpone	6,50 €
Ensalada de Patata y Gamba Roja con Mahonesa de Ajo Confitado	6,50 €
Mi-Cuit de Foie-Gras con Mermeladay sus Tostaditas	8,00 €
Paleta Ibérica de Bellota 100%	8,00 €

Los precios son por persona. Impuestos Incluidos
Recomendamos escoger entre 4 o 5 diferentes

MENÚ A MEDIDA
PLATOS PRINCIPALES

Entrecot de Buey con salsa Roquefort, Pimienta o Boletus, acompañado con Arroz Basmati	19,00 €
Paleta de Cordero al Horno con Patata Panadera	18,50 €
Brocheta Marinada de Angus con Patatas Naturales Fritas y Verduritas a la Brasa	17,50 €
Crujiente de Cochinillo con Manzana y Salsa de Maracuyá	16,50 €

Lenguado a la Meunière de Hierbas con Verduritas	25,00 €
Zarzuela de Pescado y Marisco	24,00 €
Lomo de Merluza con Gulas y Espárragos Verdes a la Bilbaína	18,00 €
Lomo de Bacalao con mini Samfaina	17,50 €

Los precios son por persona. Impuestos Incluidos
El máximo de platos diferentes por grupo deberá ser de 2.
Y se deberá comunicar la elección por avanzado.

MENÚ A MEDIDA
SELECCIÓN DE POSTRES

Tatin de Manzana con Helado de Nata y Crema Inglesa	7,00 €
Fondant de Chocolate con Helado de Vainilla	7,00 €
Illa Flotante con Caramelo, Crema Inglesa y Frambuesas	6,00 €
Sorbete de Cítricos (Limón y Mandarina) al Vodka	6,00 €
Requesón con Miel, acompañado de Nata i Nueces	6,00 €
Carpacho de Piña con Frutos Rojos y Helado de Coco	5,00 €

Los precios son por persona. Impuestos Incluidos
El máximo de postres diferentes por grupo deberá ser de 2.
Y se deberá comunicar la elección por avanzado.

BEBIDAS

Agua
Vi Tinto o Blanco
(máximo. 1 botella ..x.. 3 personas)
Café/Infusión
8,00 €/pers.

OTRAS CONSUMICIONES SE COBRARÁN APARTE

MENÚ DEL DÍA
26€
Fin de Semana y Festivos 30€

Guacamole con Queso Fresco y Chips de Maíz
Surtido de Embutidos del País con Chapata Catalana
Mini Rollitos de Verduras con Salsa Agridulce
Cazuelita de Quesos con Tostaditas

PLATOS PRINCIPALES

A escoger del Menú del día
(excluidos los platos con suplemento)

POSTRES

A escoger del Menú del día

BEBIDAS

Agua ,Vino Tinto o Blanco y Café

OTRAS CONSUMICIONES SE COBRARÁN APARTE

MENÚ 2
45€

Mini Canelón de Roast-Beefrelleno de Foie-Gras y Hierbas Frescas
Surtido de Croquetas
Guacamole con Queso Fresco y Chips de Maíz

PLATOS PRINCIPALES

Crujiente de Cochinillo con Manzana y Salsa de Maracuyá
o
Lomo de Bacalao con mini Samfaina

POSTRES

Requesón con Miel, acompañado de Nata i Nueces
o
Carpacho de Piña con Frutos Rojos y Helado de Coco

BEBIDAS

Agua ,Vino Tinto o Blanco y Café

OTRAS CONSUMICIONES SE COBRARÁN APARTE

MENÚ 3
52,50€

Mini Lasaña de Cochinillo al Gratén de Manchego
Pulpo a la Gallega con Patata Confitada y Pimentón de la Vera
Ensalada de Patata y Gamba Roja con Mahonesa de Ajo Confitado

PLATOS PRINCIPALES

Paleta de Cordero al Horno con Patata Panadera
o
Lomo de Merluza con Gulas y Espárragos Verdes a la Bilbaína

POSTRES

Fondant de Chocolate con Helado de Vainilla
o
Tatin de Manzana con Helado de Nata y Crema Inglesa

BEBIDAS

Agua ,Vino Tinto o Blanco y Café

OTRAS CONSUMICIONES SE COBRARÁN APARTE