

MENÚS DE GRUPO RESTAURANTE SERGI VIDAL

MENÚ GRUPOS 1

Aperitivo de la casa

Gunkan de atún rojo en tartar con muselina de soja

Hojaldre de cebolla caramelizada con pera, sobrasada, miel y queso azul

Bacalao asado, noisette de coliflor y pil-pil de boletus

Carrilleras de cerdo al vino tinto con espuma de patata ahumada y chucrut de lombarda

Panna Cotta de caramelo salado con chantilly

Pan y agua mineral

Café o infusión

Chupito de licor

Bodega:

Verdejo D.O.Rueda

O

Tinto D.O.Ribera del Duero

48€

MENÚS DE GRUPO RESTAURANTE SERGI VIDAL

MENÚ GRUPOS 2

Aperitivo de la casa

Spring Roll de txangurro con crema de marisco

Risotto de boletus y Parmesano con velo de panceta ibérica

Lubina a la bilbaína ligada de tomate deshidratado sobre cebolla confitada

Albóndigas de ciervo, salsa de chalotas y patata en texturas

Tarta de queso con frutos rojos

Pan y agua mineral

Café o infusión

Chupito de licor

Bodega:

Verdejo D.O.Rueda

O

Tinto D.O.Ribera del Duero

55€

CONDICIONES DEL CONTRATO

Si hubiera alguna alergia o intolerancia a algún producto, no dude en consultarnos.

La composición del menú final será para todos los comensales la misma.

La elección del menú deberá realizarse con, al menos, una semana de antelación.

El vino será 1 botella para cada 3 comensales. Si se excede el límite de botellas se cobrarán las botellas abiertas de más.

La firma del contrato de eventos deberá realizarse con, al menos, una semana de antelación con el posterior depósito de 10€ por persona, que se descontarán el día del evento en el pago final.

Los platos se pueden combinar entre los diferentes menús. Una vez seleccionados, se le realizará el presupuesto final.

La elección de vino ilimitado hasta el postre supondrá un incremento de 6€ por comensal.

La hora de cierre del establecimiento es a las 18:00 en horario de comidas y a las 01:00 en horario de cenas.

La política de cancelación será de la devolución del depósito con, al menos, 72 horas de antelación.

Teléfono 947 65 65 49

Whatsapp 679 715 080

Sergi Vidal y su equipo agradece la confianza que deposita en nuestro restaurante.

He leído y acepto las condiciones que este contrato de eventos estipula;

El cliente:

Restaurante Sergi Vidal:

MENÚ ESPECIAL NAVIDAD 70€ IVA Incluido

Crema de nabo y coco, tapenade de aceituna negra y caviar de limón

Esfera de atún marinado y gelée de mango con espuma de aguacate

Crema ibérica de garbanzos con foie salteado y berza

Lubina asada, crema de cebolleta al cava y pil-pil de berberechos

Lingote de cochinillo confitado, chutney de manzana y ciruela y parmentier de patata

Espuma de turrón de jijona, galleta crujiente de jengibre y grosellas

Copa de cava

Café o infusión

Pan y agua mineral

Bodega:

Verdejo D.O. Rueda // Crianza Tinto D.O. Ribera del duero

