
M A S I A



s a n t c u g a t

Menús de Grupos
2019

Menús para grupos a partir de 10 comensales



Menú 1



PICA PICA (EN MESA / A TAULA)

Pan de Coca con Tomate
Pa de Coca amb Tomàquet

Jamón Ibérico de Guijuelo “Juan Manuel”.
Pernil de Glà “Juan Manuel”

Duo de Croquetas
Duet de Croquetes

Ensalada de Cogollos con Anchoas
Amanida de Capdells amb Anxoves

Patatas Bravas
Patates Braves

Risoto de Verduritas y Ceps
Rissoto de Verduretes i Ceps

SEGUNDOS / SEGONS

Meloso de Ternera con Parmentier y Setas
Melós de Vedella amb Parmentier i Bolets

Lomo de Dorada con Puré de Espinacas, Mango y Salsa Oporto
Llom d'Orada amb Puré d'Espinacs, Mango i Salsa Porto

POSTRE (individual, a escoger el mismo para todos)

***Mousse de Limón (Bizcocho y Cobertura de Chocolate)**
Tarta Sacher (Pa de Pessic amb Cobertura de de Xocolata)

*** Tarta Carlota (Bizcochos, Mousse de Yogurt y Frutos Rojos)**
Tarta Carlota (Melindros, Mousse de logurt i Fruits Vermells)

*** Tarta Sacher (Bizcocho y Cobertura de Chocolate)**
Tarta Sacher (Pa de Pessic amb Cobertura de Xocolata)

BODEGA / CELLER

Aguas, Cafés y Vino Tinto Crianza (Viña Eguia) o Vino Blanco (Calinda)
Aigües, Cafès i Vi Negre Criança (Viña Eguia) o Vi Blanc (Calinda)

PRECIO / PREU: 35.00€ (IVA no incluido / IVA no inclòs)

✓ El menú no incluye: refrescos y cerveza / El menú no inclou: refrescos i cerveses



Menú 2



PICA PICA (EN MESA / A TAULA)

Pan de Coca con Tomate
Pa de Coca amb Tomàquet

Jamón Ibérico de Guijuelo “Juan Manuel”.
Pernil d’Aglà “Juan Manuel”

Duo de Croquetas
Duet de Croquetes

“Trinxat” de Butifarra Negra y Papada Crujiente
“Trinxat” de Botifarra Negra i Cansalada Cruixent

Risoto de Frutos del Mar y Verduritas
Rissoto de Fruits del Mar i Verduretes

Ensalada de Cogollos con Anchoas
Amanida de Capdells amb Anxoves

SEGUNDOS / SEGONS

Lomo de Corvina con Puré de Guisantes, Setas y Salsa Garnacha
Llom de Reig amb Puré de Pèsols, Bolets i Salsa Garnatxa

Presa Ibérica con Cebollitas, Puré de Céleri y Reducción de Pedro Ximenez
Presa Ibèrica amb Cebetes, Puré de Cèleri i Reducció de “Pedro Ximenez”

POSTRE (individual, a escoger el mismo para todos)

***Mousse de Limón (Bizcocho y Cobertura de Chocolate)**
Tarta Sacher (Pa de Pessic amb Cobertura de de Xocolata)

*** Tarta Carlota (Bizcochos, Mousse de Yogurt y Frutos Rojos)**
Tarta Carlota (Melindros, Mousse de logurt i Fruits Vermells)

*** Tarta Sacher (Bizcocho y Cobertura de Chocolate)**
Tarta Sacher (Pa de Pessic amb Cobertura de Xocolata)

BODEGA / CELLER

Aguas, Cafés y Vino Tinto Crianza (Viña Eguia) o Vino Blanco (Calinda)
Aigües, Cafès i Vi Negre Criança (Viña Eguia) o Vi Blanc (Calinda)

PRECIO / PREU: 40.00€ (IVA no incluido / IVA no inclòs)

✓ El menú no incluye: refrescos y cerveza / El menú no inclou: refrescos i cerveses



Menú 3



PICA PICA (EN MESA / A TAULA)

Pan de Coca con Tomate
Pa de Coca amb Tomàquet

Jamón Ibérico de Guijuelo “Juan Manuel”.
Pernil d’Aglà “Juan Manuel”

Duo de Croquetas
Duet de Croquetes

Ensalada de Salmón y Queso Fresco
Amanida de Salmó i Formatge Fresc

Brocheta de Langostinos con Crujiente de Cereales
Broqueta de Llagostins amb Cruixent de Cereals

Canelón de Crutáceos con Salsa de Marisco
Caneló de Crustacis amb Salsa de Marisc

SEGUNDOS / SEGONS

Lomo de Lubina con Verduritas y Salsa de Fruta de la Pasión
Llom de Llobarro amb Verduretes i Salsa de Fruita de la Passió

Entrecot de Ternera a la Brasa con Salsa de Vino Tinto
Entrecote de Vedella a la Brasa amb Salsa de Vi Negre

POSTRE (individual, a escoger el mismo para todos)

***Mousse de Limón (Bizcocho y Cobertura de Chocolate)**
Tarta Sacher (Pa de Pessic amb Cobertura de de Xocolata)

*** Tarta Carlota (Bizcochos, Mousse de Yogurt y Frutos Rojos)**
Tarta Carlota (Melindros, Mousse de logurt i Fruits Vermells)

*** Tarta Sacher (Bizcocho y Cobertura de Chocolate)**
Tarta Sacher (Pa de Pessic amb Cobertura de Xocolata)

BODEGA / CELLER

Aguas, Cafés y Vino Tinto Crianza (Viña Eguia) o Vino Blanco (Calinda)
Aigües, Cafès i Vi Negre Criança (Viña Eguia) o Vi Blanc (Calinda)

PRECIO / PREU: 45.00€ (IVA no incluido / IVA no inclòs)

✓ El menú no incluye: refrescos y cerveza / El menú no inclou: refrescos i cerveses



Menú 4



Aperitivo de Bienvenida / Aperitiu de Benvinguda

Chips de Verduritas / Xips de Verduretes
Pernil Ibérico con Coca de Cristal / Pernil Ibèric amb Coca de Vidre

PICA PICA (EN MESA / A TAULA)

Foie Cocido en Lienzo con su Bouquet de Micromezclum

Foie Cuit en Llenç amb Brots de Micromezclum

Cazuelita de Verduritas, Setas y Langostinos

Cassoleta de Verduretes, Bolets i Llagostins

Tartar de Lubina con Guacamole

Tartar de Llobarro amb Guacamole

Canelón de Crutáceos con Salsa de Marisco

Caneló de Crustacis amb Salsa de Marisc

SEGUNDOS / SEGONS

Rodaballo a la Brasa con Rissotto de Placton y Frutos del Mar

Turbot a la Brasa amb Rissotto de Placton i Fruits del Mar

Solomillo de Ternera a la Brasa con Foie y Salsa "Perigueux"

Filet de Vedella a la Brasa amb Foie i Salsa "Perigueux"

POSTRES (individual, a escoger el mismo para todos)

***Mousse de Limón (Bizcocho y Cobertura de Chocolate)**

Tarta Sacher (Pa de Pessic amb Cobertura de de Xocolata)

*** Tarta Carlota (Bizcochos, Mousse de Yogurt y Frutos Rojos)**

Tarta Carlota (Melindros, Mousse de logurt i Fruits Vermells)

*** Tarta Sacher (Bizcocho y Cobertura de Chocolate)**

Tarta Sacher (Pa de Pessic amb Cobertura de Xocolata)

BODEGA / CELLER

Aguas, Cafés y Vino Tinto Crianza (Viña Eguia) o Vino Blanco (Calinda)

Aigües, Cafès i Vi Negre Criança (Viña Eguia) o Vi Blanc (Calinda)

PRECIO / PREU: 60.00€ (IVA no incluido / IVA no inclòs)

✓ El menú no incluye: refrescos y cerveza / El menú no inclou: refrescos i cerveses



Menú Infantil



PRIMEROS / PRIMERS

Canelones de la Masia / Canelons de la Masia

Macarrones a la Boloñesa / Canelons a la Bolonyesa

SEGUNDOS / SEGONS

Hamburguesa con Patatas Fritas / Hamburgueses amb Patates Fregides

Nuggets de Pollo con Patatas Fritas / Nuggets de Pollastre amb Patates Fregides

POSTRES

Yogurt Artesanal / Iogurt Artesanal

Helado / Gelat

PRECIO / PREU: 16,00€ (IVA incluido / IVA inclòs)

- ✓ El menú no incluye: refrescos / El menú no inclou: refrescos
- ✓ El menú infantil es a partir de los 4 años y máximo hasta los 12 años / El menú infantil es des de el 4 anys i fins el 12 anys màxim
- ✓ El menú es por niño, no se comparte / El menú es per nen, no es a compartir



Otros servicios de Masia



- ✓ En Masia Sant Cugat tenemos una amplia carta de Gin Tònics.
- ✓ Tenemos parking privado
- ✓ Tenemos zonas exteriores para fumadores.
- ✓ Disponemos de Salones privados desde 10 hasta 250 personas.

Condiciones Generales Masia

- ✓ La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.
Para la reserva se pide un **depósito mínimo de 100€ como paga y señal**
- ✓ Los eventos que se realicen en salones privados, tienen un suplemento de **3€ por persona**
- ✓ El número de personas deberá confirmarse al Restaurante con una antelación de **72 horas**. Los comensales acordados en ese momento serán los que el restaurante facturará. En el caso de que sea superior al confirmado, se facturará el nº real.
- ✓ Los eventos que se realicen como formato de Merienda, siempre deberán tener un mínimo de 50 comensales. En el caso de ser inferior se facturará el total de los 50.
- ✓ El importe de la factura se abonará al fin del evento y nunca días posteriores.
- ✓ En caso de cancelación del evento no se devolverá la paga y señal
- ✓ En el caso de la contratación de un proyector, el sonido debe ser limitado a la normativa del restaurante.
- ✓ Masia dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.
- ✓ Todos los objetos que queden al finalizar el evento, se guardarán solo por el plazo de 7 días, pasado este periodo, la Masia no se responsabiliza.
- ✓ El cliente se responsabiliza de cualquier desperfecto, rotura u otros daños, que por razones ajenas al restaurante pudieran producirse en el propio salón o sus instalaciones.
- ✓ El Restaurante no se hace responsable de la pérdida de objetos de valor material del cliente, dentro de las dependencias del Restaurante.