BALTHAZAR

MENÚ

ENTRANTS A ESCOLLIR

Amanida cèsar amb pollastre cruixent, bacó, parmesà i la seva salsa especial

Sopa de peix del Balthazar

Albergínies cruixents amb salsa sweet chili

SEGONS A ESCOLLIR

Canelons de rostit gratinats amb beixamel

Llobarro flamejat amb fonoll fresc i patates panadera

"Cheeseburger" amb les seves patates fregides casolanes

Raviolis vegetals amb sofregit de tomàquet a l'alfàbrega i saltejat de brots de soja amb olives **(v)**

POSTRES A ESCOLLIR

Tim baon... el preferit dels nostres clients (gelat de torró, crema catalana cremada i salsa de xocolata)

Esponjós de iogurt grec amb sorbet de gerds i fruits vermells confitats

Profiterols amb nata i xocolata

BODEGA

Dues begudes incloses (aigua, refresc, cervesa o vi bodega Andilana)
Pa inclòs. Cafè no inclòs

30,50€

IVA INCLÒS

EVENTOS@ANDILANA.COM

ANDILANACASADECOMIDAS

BALTHAZAR

MENÚ

ENTRANTS A COMPARTIR

Burrata amb tomàquets rostits i olives marinades

Calamars a l'andalusa

Les braves del Balthazar

Pernil ibèric acompanyat de pa amb tomàquet

SEGONS A ESCOLLIR

Costellam de porc estil BBQ amb patates hasselback amb farigola i alls tendres

Tataki de tonyina amb amanida fresca d'algues i mango

Garró confitat amb puré de patata al forn i salsa de fruits vermells

Arròs amb verdures de temporada **(v)**

POSTRES A ESCOLLIR

Tim baon... el preferit dels nostres clients (gelat de torró, crema catalana cremada i salsa de xocolata)

Cheesecake amb galeta Lotus

Tiramisú casolà amb cacau

BODEGA

Dues begudes incloses (aigua, refresc, cervesa o vi bodega Andilana)
Pa inclòs. Cafè no inclòs

35,95€

IVA INCLÒS

EVENTOS@ANDILANA.COM

ANDILANACASADECOMIDAS

BALTHAZAR

MENÚ

ENTRANTS A COMPARTIR

Burrata amb tomàquets rostits i olives marinades

Calamars a l'andalusa amb allioli de llima

Les bombes de la Barceloneta (2 u. per comensal)

Tempura de bolets japonesos amb llagostins, caviar de peix volador i mayokimchi

Les braves del Balthazar

Pernil ibèric acompanyat de pa amb tomàquet

SEGONS A ESCOLLIR

Filet de porc ibèric amb chutney de tomàquet, alfàbrega i avellanes

Tataki de tonyina amb amanida fresca d'algues i mango

Llom de bacallà amb samfaina, ceba cruixent i pols d'olives negres

Llobarro flamejat amb fonoll fresc i patates panadera

Arròs amb verdures de temporada **(v)**

POSTRES A ESCOLLIR

Tim baon... el preferit dels nostres clients (gelat de torró, crema catalana cremada i salsa de xocolata)

Coulant de xocolata amb nata muntada

Cheesecake amb galeta Lotus

Copa lemon pie amb crema lemon curd, sorbet de llimona, nata muntada i merenga Les

nostres **trufes de xocolata**

BODEGA

Tres begudes incloses (aigua, refresc, cervesa o vi bodega Andilana)
Pa inclòs. Cafè no inclòs

40,95€

IVA INCLÒS

EVENTOS@ANDILANA.COM

ANDILANACASADECOMIDAS

BALTHAZAR

MENÚ GOURMET

ENTRANTS A COMPARTIR

Tatin de carxofes amb ànec confitat, pomes i caramel de soja

Carpaccio de gambes amb bolets de temporada confitats, praliné de ceba torrada i pinyons

Pernil ibèric acompanyat de pa amb tomàquet

Croquetes meloses de cua de bou al vi negre

Calamars a l'andalusa amb "mayokimchie" d'ikura i ceba tendra japonesa

Popets amb ceba amb un punt picant, parmentier i ceba cruixent

SEGONS A ESCOLLIR

Filet de bou a la planxa amb espàrrecs verds, patata hasselback confitada i demi glacé de vi dolç

Salmó a la planxa amb guacamole casolà, alga inflada i germinats

Confit d'ànec amb patates parisienne a la canyella, aroma de blat de moro torrat i caramel de vi negre

Paella d'hortalisses de temporada **(v)**

NUESTRA DEGUSTACIÓN DE TRES POSTRES

Trufes de gerds

Cheesecake cremós amb galeta Lotus

Tiramisú amb aroma de matcha

BODEGA

Tres begudes incloses (aigua, refresc, cervesa o vi bodega Andilana)
Pa inclòs. Cafè no inclòs

50,50€

IVA INCLÒS

Consultar condiciones especials d'aquest menú

EVENTOS@ANDILANA.COM

ANDILANACASADECOMIDAS

CONDICIONS PER A GRUPS

CONFIRMACIÓ DE RESERVES Y CANCELACIONS

SUPLEMENTS Y EXTRES

- Copa de cava 4 €/pax
- Cafè o infusió 3 €/pax (inclòs en el menú de 50,50 €)
- Combinat marques estàndard 8,5 €/copa
- Barra lliure estàndard: primera hora 16 €/pax, segona hora 12 €/pax – calculada per a la totalitat d'assistents.

ELECCIÓ DE MENÚS Y PLATS*

- Dues setmanes abans del servei necessitem saber el menú escollit
- Màxim 7 dies laborables abans del servei, necessitem la selecció de plats i dietes especials
- Cada assistent podrà triar segons les seves preferències
- Màxim 2 dies laborables abans, hem de tenir el nombre final de comensals i 5 dies laborables si s'escull el menú Gourmet.
- Per a grups grans de més de 40 persones, consultar condicions especials de selecció de plats
- Els menús poden patir canvis per variacions de carta i temporada

MODIFICACIONS Y CANCELACIONS

- La cancel·lació total d'un grup s'ha de realitzar almenys una setmana laborable abans del servei*
- Grups de més de 40 pax, grups amb menú Gourmet i reserves en dates especials (Nadal, grans fires i esdeveniments...) poden tenir condicions diferents*
- Dos dies laborables abans del servei, es permet una cancel·lació del 10% sobre el nombre total d'assistents
- Un dia laborable abans del servei no es permeten cancel·lacions
- Per a grups grans de més de 40 persones o grups amb menú Gourmet, consultar condicions especials de cancel·lació

PAGAMENTS

- Amb la confirmació del servei es realitza el pagament del primer dipòsit – 50% grups d'empresa i 25% per a particulars
- El 2n pagament es realitzarà 2 dies laborables abans de l'esdeveniment quan tinguem el nombre final de comensals
- En el cas de particulars, la quantitat pendent de pagament es pot realitzar després del servei al mateix restaurant (un sol pagador)

***Pressupost vàlid durant 30 dies**