

**EQUILIBRI**<sup>BCN</sup>

menús  
de grupos

---

2019-20

## A COMPARTIR

*Una ración cada 4 personas*

JAMÓN IBÉRICO  
PAN DE COCA CON TOMATE  
BURRATA CON MANZANA Y PERA CARAMELIZADA Y BORGOÑA PERUANA  
TIRADITO DE SALMÓN CON CREMA DE ROCOTO Y AJI AMARILLO  
BOMBAS DE AJI DE GALLINA CON SALSA BRAVA  
TORTILLA ABIERTA CON SETAS CONFITADAS Y HIERBAS MEDITERRÁNEAS  
TIRAS DE POLLO CRUJIENTE CON SALSA OCOPA  
FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS CON CHICHARRÓN Y SALSA ROMESCO  
CANELONES DE POLLO A L'AST A LA HUANCAÍNA

## POSTRE

CREMA CATALANA EN TEXTURAS

## BODEGA

*Una botella cada 3 personas*

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA  
VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA

PAN, AGUA, CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

---

35,00€ por persona, IVA incluido

## A COMPARTIR

*Una ración cada 4 personas*

JAMÓN IBÉRICO  
PAN DE COCA CON TOMATE  
CROQUETAS DE PARMESANO Y BERENJENA  
CAJITA DE FRITOS  
TORTILLA ABIERTA CON SETAS Y HIERBAS MEDITERRÁNEAS  
BURRATA CON PERAS Y MANZANAS CON BORGOÑA PERUANA

## PRINCIPAL A ELEGIR

MELOSO DE TERNERA CON TERRINA DE CALABACÍN Y CEBOLLITA GLASEADAS  
o  
CAU CAU (GUISO DE PATATAS CON VERDURITAS) CON LOMO  
DE BACALAO CONFITADO AL ROMERO

## POSTRE

CREMA CATALANA EN TEXTURAS

## BODEGA

*Una botella cada 3 personas*

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA  
VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA

PAN, AGUA, CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

---

35,00€ por persona, IVA incluido

## A COMPARTIR

*Una ración cada 4 personas*

JAMÓN IBÉRICO  
PAN DE COCA CON TOMATE  
CROQUETAS DE PARMESANO Y BERENJENA  
CAJITA DE FRITOS  
TORTILLA ABIERTA CON SETAS Y HIERBAS MEDITERRÁNEAS  
BURRATA CON PERAS Y MANZANAS CON BORGOÑA PERUANA

## PRINCIPAL

PAELLA MARINERA

## POSTRE

CREMA CATALANA EN TEXTURAS

## BODEGA

*Una botella cada 3 personas*

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA  
VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA

PAN, AGUA, CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

---

39,00€ por persona, IVA incluido

# gourmet



## A COMPARTIR

*Una ración cada 4 personas*

SHOT DE LECHE DE TIGRE DE ROCOTO

JAMÓN IBÉRICO

PAN CON TOMATE

FOIE MICUIT CON MANZANA Y PERAS CARAMELIZADA BORGONA PERUANA

CROQUETAS CASERAS DE PARMESANO Y BERENJENA

ZAMBURIÑAS A LA PARMESANA LIMA

CANELÓN DE POLLO A L'AST A LA HUANCAINA

## PRINCIPAL A ELEGIR

SOLOMILLO DE TERNERA CON GUARNICIÓN Y SALSA ANTICUCHO

O

PULPO FLAMBEADO AL ROMERO CON CARAPULCRA

## POSTRE

CREMA CATALANA EN TEXTURAS

## BODEGA

*Una botella cada 3 personas*

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA

VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA

PAN, AGUA, CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

---

49,00€ por persona, IVA incluido

# condiciones de reserva

---

Válidos para grupos a partir de 10 comensales.

## NÚMERO GARANTIZADO DE ASISTENTES:

El cliente deberá informar al restaurante EQUILIBRI BCN del menú escogido y los segundos platos elegidos, vegetarianos, sin gluten, menús especiales o posibles cambios 15 días antes del evento si éste es superior a 20 personas y, 7 días antes, si el evento es inferior a 20 personas.

## RESERVAS Y PAGOS:

Para confirmar la reserva se deberá abonar el 50 % de la factura total del evento (pago anticipado).

La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarle la disponibilidad hasta ese momento.

El 50 % restante se abonará antes del evento o, como máximo, el mismo día del evento. Este pago se hará en de una sola vez; no se harán cuentas por separado.

## POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

El pago de la reserva (50% de la factura) no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente.

Se cobrará un 50% del precio del menú a aquellos comensales que no asistan si se avisa con menos de 48 horas de antelación de la cancelación.

## OTROS:

Todas las consumiciones no incluidas en los menús se cobrarán aparte, según precios de carta del restaurante.

El agua, café o té no se cambiará por otras bebidas.