

EQUILIBRI **BCN**

Cocina Peruterránea

by Emilio Gutiérrez

menú
de grupos

Otoño & invierno
2021-22

En EQUILIBRI BCN la protagonista es una cocina **Peruterránea**.

Donde ofrecemos una interpretación de la cocina mediterránea buscando el equilibrio con influencias peruanas, utilizando ingredientes y técnicas para lograr sabores desconocidas para nuestro paladar, aportando gustos sorprendentes a las recetas mas tradicionales de allí y de aquí.

Nuestros **proveedores artesanos** van de la mano con un producto de cercanía tratado con dedicación y esmero tanto como nosotros, para ofrecer, en cada plato, una experiencia única



Menú Peruterráneo



A compartir

Una ración cada 4 personas

Jamón ibérico

Pan de coca con tomate

Mejillones a la chalaca con vinagreta de bloody mary

Ceviche de corvina con leche de tigre de aji y rocoto

Carpaccio de calabacín, queso de oveja y de jamón de bellota

Bombas de aji de gallina con salsa brava

Principal a elegir

Confit de pato, castañas y moniato

○

Lomo de bacalao confitado con pil-pil de aji amarillo

Postre

Dulce de tres leches

Bodega

Una botella cada 3 personas

Vino blanco garnacha blanca D.O Terra alta

Vino tinto garnacha negra D.O Terra alta

Agua, café, infusiones

38,00€ por persona, IVA incluido

Menú Equilibri



A compartir

Una ración cada 4 personas

Jamón ibérico

Pan de coca con tomate

Maki de causa limeña acevichada con tartar de langostinos

Ceviche carretillero con langostinos, pulpo y calamar frito

Alcachofas confitadas con jamón de bellota

Bombas de ají de gallina con salsa brava

Canelon de pollo a la parrilla con la huancaína

Principal a elegir

Tataki de lomo alto, chimichurri andino con guarnición

○

Corvina salvaje con guiso de trompeta de la muerte y ají amarillo

Postre

Lingote de chocolate negro jengibre y pimienta rosa

Bodega

Una botella cada 3 personas

Vino blanco garnacha blanca D.O Terra alta

Vino tinto garnacha negra D.O Terra alta

Agua, café, infusiones

45,00€ por persona, IVA incluido

Condiciones de reserva

Válidos para grupos a partir de 8 comensales.

NÚMERO GARANTIZADO DE ASISTENTES:

El cliente deberá informar al restaurante EQUILIBRI BCN de 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 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.