



---

• MENÚS PARA GRUPOS •

**ESPINALER**  
— DESDE 1896 —



## MENÚ 16 PICA-PICA

Platos para compartir entre 2 personas

### EXPERIENCIA ESPINALER

Anchoas del Cantábrico, mejillones, berberechos,  
aceitunas rellenas, patatas y Salsa Espinaler

### PARA PICAR

Ensaladilla rusa  
Patatas bravas  
Croquetas de jamón  
Croquetas de pollo

*Zamburiñas*  
Pan de coca  
Pulpo la gallega

### POSTRES

Buñuelos de viento y trufas

1 botella de vino cada 4 comensales  
o 1 refresco o 1 cerveza por persona.  
Agua y pan. Café no incluido.

**16,90€**  
por comensal  
IVA incluido

## MENÚ 22 PICA-PICA

Platos para compartir entre 2 personas

### EXPERIENCIA ESPINALER

Anchoas del Cantábrico, mejillones, berberechos,  
aceitunas rellenas, patatas y Salsa Espinaler

### PARA PICAR

Ensaladilla rusa, patatas bravas,  
Croquetas de jamón y croquetas de pollo

### PRINCIPAL A escoger, 1 por persona

Codillo duroc a baja temperatura  
con setas de temporada

o

Bacalao a la catalana con pasas y piñones

### POSTRE

Naranja 2.0  
o Chocolate en texturas

1 botella de vino cada 4 comensales  
o 1 refresco o 1 cerveza por persona.  
Agua, pan, café e infusiones.

**22,50€**  
por comensal  
IVA incluido



## MENÚ ESPINALER

Platos para compartir entre 2 personas

### EXPERIENCIA ESPINALER

Anchoas del Cantábrico, mejillones, berberechos,  
aceitunas rellenas, patatas y Salsa Espinaler

### PARA PICAR

Ensaladilla rusa, patatas bravas,  
Croquetas de jamón y pan de coca

### PRINCIPAL (A escoger, 1 por persona)

Meloso de ternera con cremoso de trufa  
Pollo de payés rustido con ciruelas y piñones  
Pescado de lonja con *suquet* de gamba roja y crudités

### POSTRES

Naranja 2.0  
o Chocolate en texturas

1 botella de vino cada 4 comensales  
o 1 refresco o 1 cerveza por persona.  
Aigua i pa, cafè i infusions  
Barquillos, turrone y copa de cava.

**30€**  
por comensal  
IVA incluido

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Platos individuales para cada comensal

*Salmorejo* con mejillones y espuma de su propio escabeche

Sopa de foie a la almendra con alcachofa, cebolla y coulis de manzana

Mar y montaña de navaja a la trufa

Ravioli de fricandó con crema de ceps

Pulpo cocido en seco sobre trinchado de romesco y salsa gallega

Arroz meloso de cerdo Durock con jamón de bellota  
seleccionado por Espinaler

### POSTRES

Naranja 2.0  
y Chocolate en texturas

Maridaje con copas de vino  
(de diferente selección)  
Pan de coca, agua, café e infusiones

**46,90€**  
por comensal  
IVA incluido

# ¿Qué incluye?

- Atención y seguimiento del grupo
- Grupos de mínimo 8 personas
- Elaboración de menús infantiles, para alérgicos o intolerantes
- Todos los precios incluyen el IVA

En el momento de la reserva: se debe confirmar el número de personas por grupo y abonar una paga y señal del 30% sobre el precio final

- Confirmar si se necesitan otros menús (infantiles, alérgicos) y elegir los platos (en los menús que se deba escoger) mínimo 48H antes.

## Para contactar, dudas\* y reservas:

\*Sobre los menús, personalizaciones o alergias...

CONTACTAR CON:

· **MARC GRIVÉ, chef ejecutivo** ·  
606 960 646 | [mgrive@espinaler.com](mailto:mgrive@espinaler.com)

\*Sobre el montaje, el servicio o seguimiento del grupo

CONTACTAR CON:

· **RALF GERHARD, responsable de sala** ·  
937 502 521 | [rgerhard@espinaler.com](mailto:rgerhard@espinaler.com)



**ESPINALER**  
~ DESDE 1896 ~

---

### **ESPINALER CENTRAL**

Avda. Progrés, 47  
Pol. ind. Els Garrofers  
08340 Vilassar de Mar  
Barcelona

937 502 521  
espinaler@espinaler.com

---

@vermutespinaler



**ESPINALER.COM**