



• MENÚS PER A GRUPS •

ESPINALER
— DESDE 1896 —



MENÚ 16 PICA-PICA

Plats per compartir entre 2 persones

EXPERIÈNCIA ESPINALER

Anxoves del Cantàbric, musclos, escopinyes,
olives farcides, patates i Salsa Espinaler

PER ANAR PICANT...

Amanida russa
Patates braves
Croquetes de pernil
Croquetes de pollastre

Zamburiñas
Pa de coca
Pop a la gallega

POSTRES

Bunyols de vent i trufes

1 ampolla de vi cada 4 comensals
o 1 refresc o 1 cervesa per persona.
Aigua i pa. Cafè no inclòs.

16,90€
per comensal
IVA inclòs

MENÚ 22 PICA-PICA

Plats per compartir entre 2 persones

EXPERIÈNCIA ESPINALER

Anxoves del Cantàbric, musclos, escopinyes,
olives farcides, patates i Salsa Espinaler

PER ANAR PICANT...

Amanida russa, patates braves,
croquetes de pernil i de pollastre

PRINCIPAL (A escollir, 1 per persona)

Braó duroc a baixa temperatura
amb bolets de temporada

o

Bacallà a la catalana amb panses i pinyons

POSTRE

Taronja 2.0
o Xocolata en textures

1 ampolla de vi cada 4 comensals
o 1 cervesa o 1 refresc per persona.
Aigua, pa, cafè i infusions.

22,50€
per comensal
IVA inclòs



MENÚ ESPINALER

Plats per compartir entre 2 persones

EXPERIÈNCIA ESPINALER

Anxoves del Cantàbric, musclos, escopinyes,
olives farcides i patates i Salsa Espinaler

PER ANAR PICANT...

Amanida russa, patates braves,
croquetes de perni i pa de coca

PRINCIPAL (A escollir, 1 per persona)

Melòs de vedella amb cremós de tòfona
Pollastre de pagès rostit amb prunes i pinyons
Peix de llotja amb suquet de gamba vermella i crudités

POSTRES

Taronja 2.0
o Xocolata en textures

1 ampolla de vi cada 4 comensals
o 1 refresc o 1 cervesa per persona.

Aigua i pa, cafè i infusions
Neules, torrons i copa de cava.

30€
per comensal
IVA inclòs

MENÚ DEGUSTACIÓ

Plats individuals per cada comensal

Salmorejo amb musclos i escuma del seu propi escabetx

Sopa de foie a l'ametlla amb cor de carxofa, ceba i coulis de poma

Mar i muntanya de navalla a la tòfona

Ravioli de fricandó amb crema de ceps

Pop cuit en sec sobre trinxat de romesco i salsa gallega

Arròs melòs de porc Durock amb pernil de gla
seleccionat per Espinaler

POSTRES

Taronja 2.0
i Xocolata en textures

Maridatge amb tres copes de vi
(de diferent selecció)
Pa de coca, aigua, cafè i infusions

46,90€
per comensal
IVA inclòs

Què s'inclou?

- Atenció i seguiment del grup
 - Grups de mínim 8 persones
 - Elaboració de menús infantils, per al·lèrgics o intolerants
 - Tots els preus són amb IVA inclòs.
-
- Cal abonar una paga i senyal del 30% sobre preu final en el moment de la reserva
 - Cal confirmació del número de persones per grup (seran aquests els que es pagaran)
 - Cal confirmació d'altres menús (infantils, al·lèrgics) i de l'elecció dels plats (en els menús que es pugui) mínim 48h abans del sopar/dinar.

Per contacte, dubtes* i reserves:

*Sobre els menús, variacions de plats,
menús personalitzats o al·lèrgies...


CONTACTAR AMB:

· **MARC GRIVÉ, xef executiu** ·
606 960 646 | mgrive@espinaler.com

*Sobre el muntatge, el servei
o seguiment del grup

CONTACTAR AMB:

· **RALF GERHARD, responsable de sala** ·
937 502 521 | 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