

Lunch/Cocktail

Precio: 47.00€ (IVA incluido)

BIENVENIDA (3 fijos)

Tartaleta de salmón

Cono de chips vegetales

Gilda tradicional especial del chef

APERITIVOS FRIOS

ESTACIÓN DE "BUFFET":

A escoger entre:

Quesos o embutidos

Opcionales:

Cortador de jamón - **Suplemento 750€**

Ahumados - **Suplemento 9.00€/comensal** (mínimo 50 comensales)

Vermuts + Encurtidos - **Suplemento 9.00€/comensal** (mínimo 50 comensales)

Sushi - **Suplemento 6.00€/comensal + 150€ de servicio** (mínimo 50 comensales)

Ostras - **Suplemento 6.00€/comensal + 150€ de servicio** (mínimo 50 comensales)

ESTACIÓN DE FRÍOS: (4 a escoger)

Grissini enrollado con lonchas de jamón ibérico de bellota

Bombón de salmón relleno de queso especiado y crujiente de pan de jengibre

Pastrami con salsa César y brotes de rúcula

Tartar de atún con gelée de soja y emulsión de aguacate

Profiterol relleno de brandada de bacalao con mermelada de higos

Milhojas de manzana y foie con crema de mascarpone

Tartar de tomate kumato con lonchas de atún rojo balfegó macerado en salsa de soja

Bombón de foie garrapiñado de almendras y pistacho

Chupa chups de queso de cabra con pétalos de albahaca

Profiterol relleno de mousse de morcilla de Burgos

Hummus de aguacate con chips de verduras

Tartaleta de pasta (sablé) rellena de olivada negra de Aragón y esqueixada con salsa romesco a la diablo

Mini cono de sésamo relleno de tartar de salmón y huevas de arenque

Cucharita de steak tartar con su toque tradicional y crujiente de pan carasatu

Guacamole con nachos y salmón marinado con aceite de cítrico

Chupito de masa mora con frutas tropicales y mousse de ventresca de atún

Sándwich de vieiras con mayonesa de wasabi y ralladura de lima - **Suplemento 2.00 €**

Pan soplado con carpaccio de buey con emulsión de mostaza antigua y tapenade de alcaparrones - **Suplemento 2.00 €**

Boni relleno de crema de gamba roja, merengue de cítricos y ralladura de lima - **Suplemento 2.00 €**

Ceviche al estilo original del Perú - **Suplemento 2.00 €**

APERITIVOS CALIENTES

PARRILLA: (2 a escoger)

Pincho de pollo al teriyaki con pimiento rojo, cebolla platillo y lluvia de sésamo

Pincho de gamba langostinera y sepia de costa

Espadita de pulpo y papada ibérica con sal del Himalaya y aceite arbequina - **Suplemento 2.00 €**

Brocheta de chuleta madurada +25 con pimiento del padrón y champiñón - **Suplemento 3.00 €**

ARROCES: (1 a escoger)

Arroz cremoso trufado de verduras de temporada con setas de cultivo

Arroz seco de ibéricos y ajetes con botón de emulsión de ajo negro

Fideuá receta tradicional de chef a la marinera con mejillones y gambas del "senyoret"

Arroz de pescados y mariscos con carpaccio de gamba roja y mayonesa de azafrán

Risotto de arroz negro con tallarines de sepia al pesto

PLATOS AL PASE: (2 a escoger)

Bao relleno de ibérico con anticucho de cebolla y cilantro

Taco mexicano de pulled pork

Barquito de calamares a la andaluza con mayonesa de lima braseada

Coca de milhoja con escalivada gratinada, queso de cabra y miel de romero

Flamenquín cordobés de ibérico

Cucharita de asado argentino con salsa criolla

Crujiente de langostino con cremoso de kimchi

Gyozas de verduras con mayonesa de teriyaki

Mini burger de ternera con queso cheddar y salsa hoisin

Patatas bravas al estilo la Masía

Buñuelos de bacalao con "all i oli" de ajo negro y miel de caña

Tacos de pulpo a la brasa con parmentier de camembert al chimichurri

Crujiente de berenjena con miel de romero

Falso ravioli de butifarra negra con mermelada de naranja y picada de menta

Tataki de atún con mermelada de tomate y crujiente de cebolla

Chupa-chup de queso brie relleno de mermelada de tomate con crocante de almendra

Mini tortilla de camarón con mayonesa de cabeza de gamba de Palamós

*y fina loncha de ibérico - **Suplemento 2.00 €***

*Croquetón de jamón ibérico receta de Yayo Fuster - **Suplemento 2.00 €***

*Vieras a la parrilla con butifarra negra y setas de cultivo - **Suplemento 2.00 €***

ESTACIÓN DE DULCES: (3 a escoger variados)

Brocheta de fruta variada

Macaron de trufa de chocolate

Carrot cake

Mini tartaleta de lemon pie

BODEGA

Agua mineral, refresco y cerveza

TINTO Viña Eguia D.O.Ca. Rioja

BLANCO Monologo Verdejo D.O. Rueda

CONDICIONES CASA FUSTER – MASIA SANT CUGAT

- **La reserva se considerará efectiva a la entrega de la paga y señal.** El importe de la paga y señal será del 30% del total estimado resultante del menú escogido por la cantidad de comensales.
- El importe de la factura se abonará 72hs antes del evento ó el mismo día en el restaurante, no a posteriori.
- Es necesario confirmar el número de comensales finales 72hs antes del evento. Se facturará en base a los comensales confirmados.
- Las reservas de grupo se realizarán en salón compartido a no ser que se especifique lo contrario. Los eventos que se realicen en los **salones privados tienen un suplemento** en función del nº de comensales y sala.
- Traer **pastel** al restaurante desde el exterior, implica la firma del consentimiento de autorresponsabilidad en caso de intoxicación cruzada. Además, se cobrará el servicio del mismo, 2.00€ por comensal.
- **No está permitido** traer ningún tipo de bebida del exterior al restaurante para su consumición.
- **No está permitido el confeti.**
- En caso que el nº de comensales varíe en un porcentaje superior ó inferior al 15% de la reserva inicial, la empresa se reserva el derecho a cambiar la ubicación del evento o de compartir el espacio con otros comensales.
- Los horarios de mediodía serán: entrada de **13 horas hasta las 18 horas** (hora máxima de salida) y los de tarde, entrada a las **20:00hs hasta las 01:00hs** (hora máxima de salida). Se podrá modificar tanto el horario de salida como el de entrada, pactando con el restaurante esta modificación, aplicando el suplemento establecido de 250€ por hora más una consumición mínima obligatoria por persona de inicio (10€).
- La cancelación del evento con un plazo superior a una semana, conllevará una penalización del 50% del importe de la reserva, quedando el otro 50% para una nueva fecha a determinar.
- La cancelación con una semana inferior al evento conllevará la penalización del 100% del importe de la reserva.
- La Empresa se reserva el derecho de variar la Sala del evento, por causas de fuerza mayor.
- La Empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del parking.
- **Los servicios extras y proveedores son exclusivos de Casa Fuster-Masia Sant Cugat**, en caso contrario, se aplicará un canon.
- **La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.**