



# PIC NIC

RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT

MENÚ EVENTOS DE EMPRESA

*Sitges*

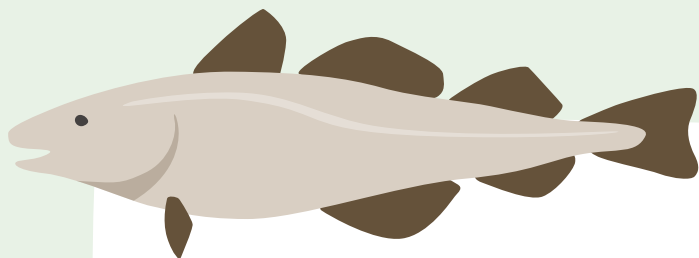


*Carne o pescado*

**PIC NIC**  
RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT



**PiC AND FRUIT**  
HEALTHY CORNER · 100 % NATURAL



## Xaloc

Ensalada de tomate, mozzarella y anchoas  
Jamón ibérico acompañado con pan de coca con tomate  
Croquetas de pescado y marisco  
Crujiente de queso  
Chocos fritos

Rollos de ternera rellenos de setas \*  
o  
Bacalao con mussolina de ajo y patatas al horno \*

Sorbete de limón a la menta fresca

### BEBIDA

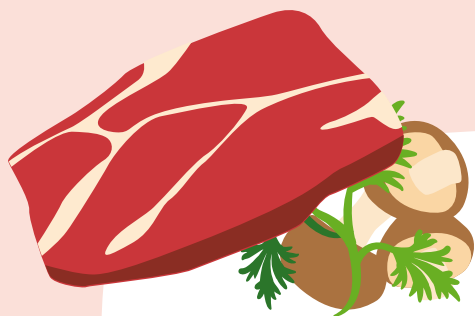
Vino blanco. *D.O. Catalunya | D.O. Penedès*  
Vino tinto. *D.O. Montsant | D.O. Penedès | D.O. Catalunya*  
Cava Brut  
Aguas minerales  
Cafés e infusiones

**42,35 €**  
IVA incluido

Bodega sujeta a modificaciones del establecimiento

\*Plato principal – escoger entre las dos opciones avisando con 72 horas de antelación.





# Levante

Chupito de crema según temporada  
Jamón ibérico acompañado de pan de coca con tomate  
Crujiente de habitas con butifarra  
Nuestras clásicas patatas bravas  
Croquetas de pescado y marisco  
Mejillones a la marinera

Solomillo de porcel con salsa de champiñones \*  
o  
Brick de merluza con langostinos y almejas \*

Espuma de crema catalana quemada

## BEBIDA

Vino blanco. Teixidor. *D.O. Catalunya*

Vino tinto. Falset. *D.O. Montsant*

Cava Brut

Aguas minerales

Cafés e infusiones

**45,50 €**  
IVA incluido

Bodega sujeta a modificaciones del establecimiento

\*Plato principal – escoger entre las dos opciones avisando con 72 horas de antelación.

# Tramuntana

Chupito de temporada  
Virutas de jamón ibérico  
Pan de coca de vidre con tomate  
Tataki de atún  
Pulpo a la gallega  
Chocos con pimientos de Padrón  
Buñuelos de bacalao  
Atadillos crujientes de langostinos con salsa xató  
Vieiras al horno  
Brocheta de ternera con salsa de setas  
Tapa de fideuà

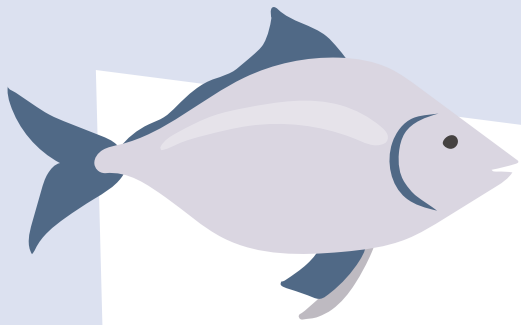
Espuma de crema catalana quemada

## BEBIDA

Vino blanco. Segura Viudas Xarel·lo. *D.O. Catalunya*  
Vino tinto. Finca Mas Cucó. *D.O. Montsant*  
Cava Aria Brut Nature Segura Viudas  
Aguas minerales  
Cafés e infusiones

**48,00 €**  
IVA incluido

Bodega sujeta a modificaciones del establecimiento



# Mestral

Degustación/ tast de sopa de pescado con frutos del mar  
Jamón ibérico acompañado de pan de coca de l'Escala con tomate

Tataki de atún

Saquitos crujientes de bacalao

Croquetas de pescado y marisco

Brocheta de ternera al chimichurri

Entrecot de ternera con salsa de setas \*

o

Filete de dorada al horno con pisto de verduras \*

Flan de queso con salsa de frutos rojos

## BEBIDA

Vino blanco. Segura Viudas. *D.O. Catalunya*

Vino tinto. Falset. *D.O. Montsant*

Cava Aria Brut Nature Segura Viudas

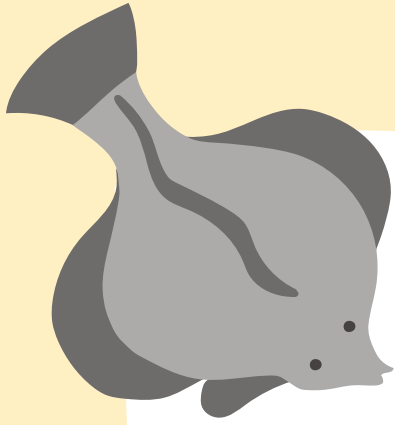
Aguas minerales

Cafés e infusiones

**49,50 €**  
IVA incluido

Bodega sujeta a modificaciones del establecimiento

\*Plato principal – escoger entre las dos opciones avisando con 72 horas de antelación.



# Poniente

Zurito de ensalada de salmón, yogur y pepino  
Jamón ibérico acompañado de pan de coca con tomate  
Cucharita de foie con manzana verde  
Buñuelos de bacalao a nuestra manera  
Brocheta de pollo en adobo con langostinos  
Vieiras al horno

Filete de ternera con salsa de setas \*  
o  
Rodaballo a la donostiarra \*

Lemon pie en zurito

## BEBIDA

Vino blanco. Segura Viudas Xarel·lo. *D.O. Catalunya*  
Vino tinto. Finca Mas Cucó. *D.O. Montsant*  
Cava Segura Viudas Brut. *Vintage Gran Reserva*  
Aguas minerales  
Cafés e infusiones

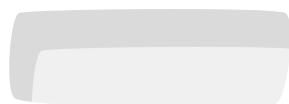
**54,00 €**  
IVA incluido

Bodega sujeta a modificaciones del establecimiento

\*Plato principal – escoger entre las dos opciones avisando con 72 horas de antelación.

# PIC NIC

RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT



## INFORMACIÓN GENERAL

### SERVICIOS ADICIONALES NO INCLUIDOS

Si desea contratar minutas para el acontecimiento, servicios florales, mantel, música ambiente, disc-jockey, megafonía... consúltelo con nuestro establecimiento.

### NÚMERO DE COMENSALES

La facturación mínima se de 15 comensales.

Para cantidades inferiores, consultar condiciones.

El número de comensales finales tendrá que confirmarse 72 horas antes de la fecha del servicio.

El precio de los menús se incrementará en un 10% en horario de mediodía entre semana y los fines de semana tan en horario de mediodía como por la noche.

### HORARIOS

La duración de nuestros banquetes es de máximo 2.30 horas.

Plus hora extra: A consultar.

El servicio se iniciará a la hora acordada. Cualquier variación por causas ajenas al Restaurando Pico Nic que alarguen la duración prevista, se facturará aparte.

Consultar precios con el establecimiento.

### SERVICIOS EXTERNOS

Nuestra empresa se reserva el derecho de aceptar los posibles servicios externos que pueda aportar el cliente.

### FORMA DE PAGO

100€ de paga y señal por la reserva del servicio (no retornables en caso de anulación).

Hasta el 80% del importe estimado una semana antes del servicio.

El resto, el día del servicio. Pago a través de transferencia bancaria o efectivo.

Otras formas de pago bajo consulta.

Nota: El precio final del evento estará sujeto a valoración según las necesidades extras que requiera el servicio.