

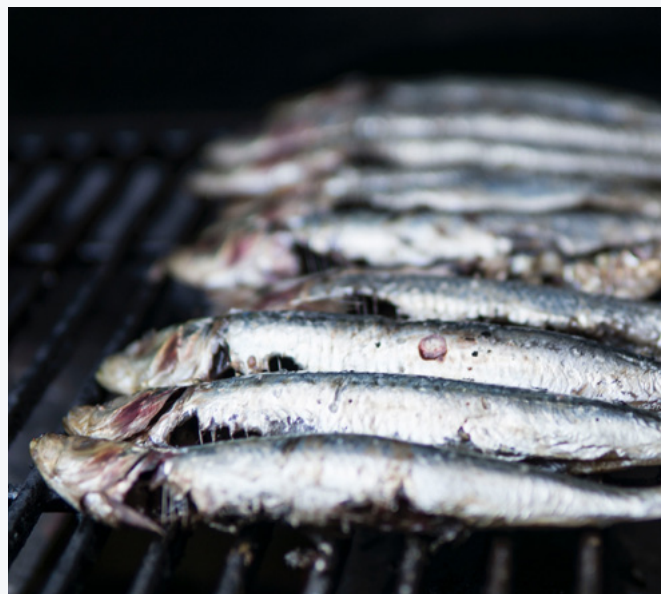
PIC NIC

RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT

SITGES

MENÚS PER A GRUPS | MENÚS PARA GRUPOS

CARN I PEIX CARNE Y PESCADO



APERITIU A TAULA | APERITIVO EN MESA

Amanida de tomàquet, mozzarella i anxoves

Ensalada de tomate, mozzarella y anchoas

Pernil ibèric acompanyat de pa de coca amb tomàquet

Jamón ibérico acompañado con pan de coca con tomate

Croquetes de peix i marisc

Croquetas de pescado y marisco

Cruixent de formatge

Crujiente de queso

Calamars a l'andalusa " Sevillanos"

Calamares a la andaluza " Sevillanos"

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Rotlles de vedella farcits de bolets *

Rollos de ternera rellenos de setas

o

Bacallà amb mussolina d'all i patates al forn *

Bacalao con mussolina de ajo y patatas al horno

POSTRE | POSTRE

Sorbet de llimona a la menta fresca

Sorbete de limón a la menta fresca

CELLER | BODEGA

VI BLANC | VINO BLANCO Xenius D.O. Penedès

VI NEGRE | VINO TINTO Duc de Foix Merlot D.O. Penedès

CAVA Brut Nature

Aigües minerals, cafès i infusions

Aguas minerales, cafés e infusiones

APERITIU A TAULA | APERITIVO EN MESA

Tast de crema segons temporada | Chupito de crema según temporada

Pernil ibèric acompanyat de pa de coca amb tomàquet

Jamón ibérico acompañado de pan de coca con tomate

Cruixent de favetes amb botifarra

Crujiente de habitas con butifarra

Les nostres clàssiques patates braves

Nuestras clásicas patatas bravas

Croquetes de peix i marisc | Croquetas de pescado y marisco

Musclos a la marinera | Mejillones a la marinera

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Filet de porcel amb salsa de xampinyons *

Solomillo de porcel con salsa de champiñones

O

Brick de lluç amb llagostins i cloïsses *

Brick de merluza con langostinos y almejas

POSTRE | POSTRE

Escuma de crema catalana cremada

Espuma de crema catalana quemada

CELLER | BODEGA

VI BLANC | VINO BLANCO Duc de Foix Xarel·lo D.O. Penedès

VI NEGRE | VINO TINTO Finca Cucó. D.O. Montsant

CAVA Brut Nature

Aigües minerals, cafès i infusions

Aguas minerales, cafés e infusiones

APERITIU A TAULA | APERITIVO EN MESA

Glop de temporada

Chupito de temporada

Virutes de pernil ibèric

Virutas de jamón ibérico

Pa de coca de vidre amb tomàquet

Pan de coca de vidre con tomate

Tataki de tonyina

Tataki de atún

Pop a la gallega | Pulpo a la gallega

Calamars a l'andalusa " Sevillanos"

Calamares a la andaluza " Sevillanos"

Farcellets cruixents de llagostins amb salsa de xató

Atadillos crujientes de langostinos con salsa xató

Broqueta de vedella amb salsa de ceps

Brocheta de ternera con salsa de setas

Tast de fideuà | Tapa de fideuà

POSTRE | POSTRE

El nostre Lemon Pie

Nuestro Lemon Pie

CELLER | BODEGA

VI BLANC | VINO BLANCO Duc de Foix Xarel·lo D.O. Penedès

VI NEGRE | VINO TINTO Finca Cucó. D.O. Montsant

CAVA Brut Nature

Aigües minerals, cafès i infusions

Aguas minerales, cafés e infusiones

APERITIU A TAULA | APERITIVO EN MESA**Tast de sopa de peix amb fruits de mar**

Degustación de sopa de pescado con frutos del mar

Pernil ibèric acompanyat de pa de coca de l'Escala amb tomàquet

Jamón ibérico acompañado de pan de coca de l'Escala con tomate

Tataki de tonyina | Tataki de atún**Farcellets cruixents de bacallà | Saquitos crujientes de bacalao****Croquetes de peix i marisc | Croquetas de pescado y marisco****Broqueta de vedella al chimichurri**

Brocheta de ternera al chimichurri

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL**Entrecot de vedella amb salsa de ceps *****Entrecot de ternera con salsa de setas**

o

Filet d'orada al forn amb samfaina de verdures *

Filete de dorada al horno con pisto de verduras

POSTRE | POSTRE**Brownie amb gelat de xocolata blanca**

Brownie con helado de chocolate blanco

CELLER | BODEGAVI BLANC | VINO BLANCO **Cigonyes D.O. Empordà**VI NEGRE | VINO TINTO **Finca Mas Cucó D.O. Monsant****CAVA Perelada Cuvee Especial Brut Nature****Aigües minerals, cafès i infusions**

Aguas minerales, cafés e infusiones

APERITIU A TAULA | APERITIVO EN MESA

Zurito d'amanida de salmó, iogurt i cogombre

Zurito de ensalada de salmón, yogur y pepino

Pernil ibèric acompanyat de pa de coca amb tomàquet

Jamón ibérico acompañado de pan de coca con tomate

Broqueta de tomàquet cherry amb "bocconcini" i anxova a l'aroma d'alfàbrega

Brocheta de tomate cherry con "bocconcini" y anchoa al aroma de albahaca

Bunyols de bacallà a la nostra manera

Buñuelos de bacalao a nuestra manera

Broqueta de pollastre en adob amb llagostins

Brocheta de pollo en adobo con langostinos

Vieires al forn | Vieiras al horno

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Filet de vedella amb salsa de ceps *

Filete de ternera con salsa de setas

O

Turbot a la donostiarra *

Rodaballo a la donostiarra

POSTRE | POSTRE

Lemon pie en zurito

Lemon pie en zurito

CELLER | BODEGA

VI BLANC | VINO BLANCO Can Feixes selecció. D.O. Penedès

VI NEGRE | VINO TINTO Viladellops Garnatxa D.O. Penedès

CAVA Perelada Cuvee Especial Brut Nature

Aigües minerals, cafès i infusions | Aguas minerales, cafés e infusiones

INFORMACIÓ GENERAL | INFORMACIÓN GENERAL

SERVEIS ADICIONALS NO INCLOSOS | SERVICIOS ADICIONALES NO INCLUIDOS

Si voleu contractar minuts per a l'esdeveniment, serveis florals, estovalles, música ambient, discjòquei, megafonia... consulteu-ho amb el nostre establiment. / Si desea contratar minutos para el acontecimiento, servicios florales, mantel, música ambiente, disc-jockey, megafonía... consúltelo con nuestro establecimiento.

NÚMERO DE COMENSALS | NÚMERO DE COMENSALES

La facturació mínima és de 15 comensals. Per a quantitats inferiors, consulteu condicions. El nombre de comensals finals s'haurà de confirmar 72 hores abans de la data del servei. El preu dels menús s'incrementarà un 10% en horari de migdia entre setmana i els caps de setmana tant en horari de migdia com a la nit. / 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.

HORARIS | HORARIOS

La durada dels nostres banquets és de màxim 2:30 hores. Plus hora extra: A consultar. El servei començarà a l'hora acordada. Qualsevol variació per causes alienes al restaurant PicNic que allarguin la durada prevista, es facturarà a part. Consulteu preus amb l'establiment. / 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 Restaurante PicNic que alarguen la duración prevista, se facturará aparte. Consultar precios con el establecimiento.

SERVEIS EXTERNS | SERVICIOS EXTERNOS

La nostra empresa es reserva el dret d'acceptar els possibles serveis externs que el client pugui aportar. / Nuestra empresa se reserva el derecho de aceptar los posibles servicios externos que pueda aportar el cliente.

MÈTODE DE PAGAMENT | FORMA DE PAGO

100€ de paga i senyal per reserva del servei (no retornables en cas d'anul·lació). Fins al 80% de l'import estimat una setmana abans del servei. La resta, el dia del servei. Pagament a través de transferència bancària o efectiu. Altres formes de pagament sota consulta.

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.

El preu final de l'esdeveniment estarà subjecte a valoració segons les necessitats extres que requereixi el servei. El precio final del evento estará sujeto a valoración según las necesidades extras que requiera el servicio.