

PIC NIC

RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT

SITGES

MENÚS PER A GRUPS | MENÚS PARA GRUPOS

ARROSSOS I FIDEUÀ ARROCES Y FIDEUÁ



APERITIU A TAULA | APERITIVO EN MESA

Daus de salmó marinat a casa amb gel de cítrics
Dados de salmón marinado en casa con gel de cítricos

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet
Virutas de jamón ibérico con pan de coca y tomate

Zurito d'amanida grega amb formatge feta
Zurito de ensalada griega con queso feta

Croquetes casolanes de peix i marisc
Croquetas caseras de pescado y marisco

Musclos del Delta de l'Ebre al vapor
Mejillones del delta del Ebro al vapor

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Arròs de marisc parellada
Arroz de marisco parellada

o

Fideuà amb sèpia, gambes i all i oli
Fideuá con sepia, gambas y su alioli

POSTRE | POSTRE

Escuma de crema catalana cremada
Espuma de crema catalana quemada

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

Bunyols de bacallà casolans a la nostre manera

Buñuelos de bacalao caseros a nuestra manera

Croquetes casolanes de peix i marisc

Croquetas caseras de pescado y marisco

Vieires al forn | Vieiras al horno

Musclos del Delta de l'Ebre a la marinera

Mejillones del Delta del Ebro a la marinera

"Tiradito" de salmó amb sèsam

Tiradito de salmón con sésamo

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Arròs Parellada

Arroz Parellada

o

Arròs de popets i carxofes

Arroz de pulpitos y alcachofas

POSTRE | POSTRE

Sorbet de llimona a la menta fresca

Sorbete de limón a la menta fresca

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

Daus de tonyina amb escabetx | Dados de atún en escabeche

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet

Virutas de jamón ibérico con pan de coca con tomate

Amanida de llagostins | Ensalada de langostinos

Vieires al forn | Vieiras al horno

Musclos del Delta de l'Ebre a la marinera

Mejillones del Delta del Ebro a la marinera

Cruixent de favetes amb butifarra

Crujiente de habitas con butifarra

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Arròs ibèric de costella de porc i trompetes de la mort

Arroz ibérico de costilla de cerdo y trompetas de la muerte

o

Arròs negre amb gambes i cloïsses

Arroz negro con gambas y almejas

POSTRE | POSTRE

Fruita de la passió amb gelatina de té Earl Grey

Fruta de la pasión con gelatina de té Earl Grey

CELLER | BODEGA

VI BLANC | VINO BLANCO Cigonyes. D.O. Empordà

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

CAVA Perelada Cuvee Especial Brut Nature

Aigües minerals, cafès i infusions

Aguas minerales, cafés e infusiones

APERITIU A TAULA | APERITIVO EN MESA

Sardines marinades a casa | Sardinias marinadas en casa

Degustació de temporada | Degustación de temporada

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet

Virutas de jamón ibérico pan de coca con tomate

Farcellets de llagostí cruixent amb salsa romesco

Atadillos de langostino crujiente con salsa romesco

Bunyols de bacallà casolans a la nostra manera

Buñuelos de bacalao caseros a nuestra manera

"Tiradito" de salmó amb sèsam | Tiradito de salmón con sésamo

PLAT PRINCIPAL | PLATO PRINCIPAL

Arròs de llamàntol a la marinera

Arroz de bogavante a la marinera

POSTRE | POSTRE

Brownie amb gelat de xocolata blanca

Brownie con helado de chocolate blanco

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

APERITIU A TAULA | APERITIVO EN MESA

Seitons, olives i escopinyes | Boquerones, olivas i berberechos

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet

Virutas de jamón ibérico con tostaditas de pan con tomate

Porró de vi, cervesa i refrescs | Porrón de vino, cerveza y refrescos

MENÚ BUFFET | MENÚ BUFFET

Gaspatxo o crema de temporada | Gazpacho o crema de temporada

Amanides en zuritos | Ensaladas en zuritos:

Mediterrània amb tomàquet, orenga, formatge feta i oli verge d'oliva

Mediterránea con tomate, orégano, queso feta, aceite de oliva virgen

Canonges amb mozzarella de búfala, crostons i pinyons, amb vinagreta de Mòdena

Canónigos con mozzarella de búfala, picatostes, con vinagreta de Módena

Amanida Cèsar | Ensalada César / Xató de Sitges | Xató de Sitges

Fideuà amb sèpia gambes i all i oli | Fideuá con sepia, gambas y su alioli

Arròs parellada de peix i marisc | Arroz parellada de pescado y marisco

Arròs de muntanya amb cassola | Arroz de montaña en cazuela

Cassola d'arròs de verduretes de proximitat | Cazuela de arroz de verduritas de proximidad

POSTRE | POSTRE

Cremós de xocolata amb escuma de coco i fruits vermells

Creemoso de chocolate con espuma de coco y frutos rojos

CELLER | BODEGA

VI BLANC | VINO BLANCO Viladellops Xarel·lo. D.O. Penedès

VI NEGRE | VINO TINTO Viña Salceda. D.O. RIOJA CAVA Huguet Nature Gran Reserva

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.