

PIC NIC

RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT
S I T G E S

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

Segura Viudas Xarel·lo, Caves Segura Viudas, Xarel·lo

Duc de Foix Merlot, Covides, Merlot

Matas Arnalot Brut Nature, Macabeo, Parellada, Xarel·lo

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

Segura Viudas Xarel·lo, Caves Segura Viudas, Xarel·lo

Finca Cucó, Finca Cucó, Samsó, Garnatxa Negra

Matas Arnalot Brut Nature, Macabeo, Parellada, Xarel·lo

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

Segura Viudas Xarel.lo, Caves Segura Viudas, Xarel.lo

Finca Cucó, Finca Cucó, Samsó, Garnatxa negra

Segura Viudas Vintage Gran Reserva, Macabeo, Parellada

APERITIU A TAULA | APERITIVO EN MESA

Sardines marinades a casa
Sardinas 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

Freixenet Selecció Especial, Caves Freixenet
Macabeo, Chardonnay Moscato, Xarel·lo, Sauvignon Blanc

Viladellops Garnatxa, Finca Viladellops, Garnatxa
Elyssia Gran Cuvée, Chardonnay, Macabeo Parellada, Pinot Noir

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

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 verdures de proximitat | Cazuela de arroz de verduras de proximidad

POSTRE | POSTRE

Cremós de xocolata amb escuma de coco i fruits vermells

Crema de chocolate con espuma de coco y frutos rojos

CELLER | BODEGA

Viladellops Xarel·lo, Finca Viladellops, Xarel·lo

Viña Salceda Crianza, Viña Salceda, Garnatxa, Graciano, Tempranillo

Can Feixes Huguet Gran Reserva

INFORMACIÓ GENERAL | INFORMACIÓN GENERAL

SERVEIS ADDICIONALS 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

50% de la proforma inicial enviada en concepte de formalització de reserva. No retornable en cas d'anulació. La resta pendent per abonar de la proforma, 5 dies abans del sevei contractat. Pagament a través de transferència bancària o efectiu. / 50% de la proforma inicial enviada en concepto de formalización de reserva. No retornable en caso de anulación. El resto pendiente por abonar de la proforma, 5 días antes del servicio contratado. Pago a través de transferencia bancaria o efectivo.

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.

PIC NIC
RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT
S I T G E S

Passeig Marítim s/n. 08870 Sitges, Barcelona

Tel. 93 811 00 40

   @restaurantpicnic