

PIC NIC

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

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*
Rollo 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

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

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

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

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

Segura Viudas Xarel.1o, Caves Segura Viudas, Xarel.1o
Finca Cucó, Finca Cucó, Samsó, Garnatxa negra
Segura Viudas Vintage Gran Reserva, Macabeo, Parellada

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 | BODEGA

Freixenet Selecció Especial, Caves Freixenet

Macabeo, Chardonnay Moscato, Xarel·lo, Sauvignon Blanc

Finca Cucó, Finca Cucó, Samsó, Garnatxa negra

Elyssia Gran Cuvée, Chardonnay, Macabeo Parellada, Pinot Noir

APERITIU A TAULA | APERITIVO EN MESA

Glop de temporada | Chupito de temporada

El nostre paté casolà (individual) | Nuestro paté casero (individual)

Encenalls de pernil ibèric | Virutas de jamón ibérico

Pa de coca de vidre amb tomàquet

Pan de coca de cristal con tomate

“Zurito” de salmó amb taronja i salsa de iogurt

Zurito de salmón con naranja y salsa de yogurt

Croquetes de rostit | Croquetas de cocido

Farcellets de llagostins amb salsa de Xató

Atadillos de langostinos con salsa de Xató

“Zamburiñas” gratinades amb allioli

“Zamburiñas” gratinadas con alioli

Cloïsses a la marinera

Almejas a la marinera

Tast d'arròs Parellada | Tast de arroz Parellada

POSTRE | POSTRE

Escuma de xocolata blanca amb galeta oreo

Espuma de chocolate blanco con galleta oreo

CELLER | BODEGA

Cigonyes, Perelada, Macabeu, Xarel·lo, Parellada

Freixenet Selecció Especial, Caves Freixenet, Garnatxa, Syrah, Cabernet Sauvignon

Elyssia Gran Cuvée, Chardonnay, Macabeo Parellada, Pinot Noir

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 "boconcini" i anxova a l'aroma d'alfàbrega

Brocheta de tomate cherry con "boconcini" 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

Viladellops Xarel·lo, Finca Viladellops, Xarel·lo

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

Elyssia Gran Cuvée, Chardonnay, Macabeo Parellada, Pinot Noir

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