

A photograph of a modern dining room. In the center is a round table covered with a white tablecloth, set for a group of people with plates, glasses, and cutlery. The table is surrounded by a curved, light-colored upholstered sofa. Above the table hangs a large, dark, dome-shaped pendant light. To the left, a white vase with orange flowers sits on a surface. The background is a plain, light-colored wall.

DOS CUCHARAS

MENÚS PARA GRUPOS

Celebraciones · Empresas

Hay momentos que merecen compartirse alrededor de una buena mesa.

En Dos Cucharas hemos preparado una selección de menús para grupos basada en nuestra manera de entender la cocina: producto, temporada y tradición, con platos pensados para disfrutar y compartir.

Tres propuestas diferentes para celebrar juntos y hacer de cada encuentro una ocasión especial.

1

55,50 €

O R I G E N

por persona

D O S C U C H A R A S

iva incluido

PARA COMPARTIR

PAN DE COCA tostado con tomate de colgar y AOVE

ENSALADILLA RUSA DOS CUCHARAS toque de trufa negra y ventresca de atún

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO velo de panceta Maldonado

BERENJENA ASADA romesco, queso mató y avellanas tostadas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

RIGATONI salsa de setas y parmesano

ONGLET DE TERNERA TIPO TATAKI Café de París, cebollitas y patatas fritas

TARTAR DE TERNERA patatas fritas y sus tostaditas

SUPREMA DE MERLUZA patata, cebolla de Figueres y tomate asado

POSTRE A ELEGIR

FLAN CREMOSO chantilly, lima y toffee

TARTA DE QUESO Dos Cucharas

SORBETE DE LIMÓN menta fresca y lima

BEBIDA INCLUIDA

Una botella de vino para cada 4 personas

VINO BLANCO **Els Nanos Blanc del Coster** · D.O. Conca del Barberà · Macabeu

VINO TINTO **Heraclio Alfaro Crianza** · D.O.Ca Rioja · Tempranillo · Garnacha tinta · Graciano

Agua Dos Cucharas durante el servicio · Un Refresco o Cerveza por persona

MENÚS

2

65,50 €

E S E N C I A

por persona

D O S C U C H A R A S

iva incluido

PARA COMPARTIR

PAN DE COCA tostado con tomate de colgar y AOVE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA cortado a máquina

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO velo de panceta Maldonado

BIQUINI DE CEPS y queso Comté

CALAMARCITOS A LA ANDALUZA mayonesa cítrica y albahaca

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

CANELÓN DE PULARDA salsa de foie y jugo de su asado

RABO DE TORO al Viña Alberdi, cremoso de patata y cebollitas

PETIT SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA bearnesa y patatas fritas

TARTAR DE TERNERA patatas fritas y sus tostaditas

SUPREMA DE MERLUZA patata, cebolla de Figueres y tomate asado

POSTRE A ELEGIR

FLAN CREMOSO chantilly, lima y toffee

TORRIJA DE BRIOCHE caramelizada con helado de leche merengada

SORBETE DE LIMÓN menta fresca y lima

BEBIDA INCLUIDA

Una botella de vino para cada 4 personas

VINO BLANCO **Fenomenal** · D.O. Rueda · Verdejo

VINO TINTO **Heraclio Alfaro Crianza** · D.O. Ca Rioja · Tempranillo · Garnacha tinta · Graciano

Agua Dos Cucharas durante el servicio · Un Refresco o Cerveza por persona

MENÚS

3

80,00 €

IDENTIDAD

por persona

DOS CUCHARAS

iva incluido

PARA COMPARTIR

PAN DE COCA tomate de colgar y AOVE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA cortado a máquina

COLMENILLAS A LA CREMA con foie gras

BRIOCHE DE TARTAR DE VACA salsa Café de París y parmesano

BRIOCHE DE TARTAR DE ATÚN ROJO chocolate blanco y lima

CALAMARCITOS A LA ANDALUZA mayonesa cítrica y albahaca

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

CANELÓN DE PULARDA salsa de foie y jugo de su asado

LUBINA SALVAJE salsa de mantequilla, ñoquis de patata y setas de temporada

TARTAR DE TERNERA patatas fritas y sus tostaditas

SOLOMILLO DE TERNERA bearnesa, patatas fritas, pimientos del piquillo y jugo de asado con trufa

MAGRET DE PATO al estilo cantonés, hoisin de ciruela, cebolla tierna y pepino

POSTRE A ELEGIR

FLAN CREMOSO chantilly, lima y toffee

COULANT DE CHOCOLATE 70 % frutos rojos y helado de vainilla Bourbon

BEBIDA INCLUIDA

Una botella de vino para cada 4 personas.

VINO BLANCO **Fenomenal** · D.O. Rueda · Verdejo

VINO TINTO **Hito** · D.O. Ribera del Duero · Tinta Fina

Agua Dos Cucharas durante el servicio · Un Refresco o Cerveza por persona.

HAZLO A MEDIDIA

Detalles para complementar tu menú

Copa de bienvenida por persona	7,50 €	Barra libre	desde 24,00 €
Vino, cava, refresco o cerveza		Estándar · primera hora	24,00 €
Chips de verduras y aceitunas al vermouth		Estándar · hora adicional	16,00 €
		Prémium · primera hora	32,00 €
		Prémium · hora adiocional	20,00 €
		Copa suelta estándar · prémium	10,00 € · 16,00 €

Audiovisuales	desde 50,00 €	Música y Dj	850,00 €
Micrófono	50,00 €	Música ambiente en todo el restaurante	incluida
Pantalla y proyector (zona del reservado)	60,00 €	Dj durante todo el evento con música ambiente y baile, con exclusividad en todo el local.	
		A partit de 80 pax. exclusividad en todo el local.	

Descorche	3,50 €	Pasteles	Sin coste
por persona		Queso · Chocolate cremoso y avellanas · tatin Sacher (+0,60 por persona)	
de vino o cava aportado por el cliente		En lugar del postre de menú	sin coste
		Añadido al postre del menú	5,00 € / persona
Minutas	3,00 €	Pastel del cliente corte · servicio	3,00 € / persona
por minuta			

ANTES DE TU EVENTO

10 personas

mínimo para menús de grupo

7 días

elección del menú y alergias

48 horas

número final de comensales,
elección de los platos principales
y postres

HORARIOS

	Cocina	Sobremesa
Comidas	13h-15.30h	hasta las 17h más tarde bajo consulta 90,00 € / hora extra
Cenas	20h-22.30h	hasta las 00h más tarde bajo consulta 90,00 € / hora extra
Afterworck- tardeos bajo petición		

RESERVA Y PAGO

- Bloqueo de la reserva durante un máximo de 7 días para confirmarla y hacer el abono de la paga y señal (20 %).
- Menú confirmado por e-mail, 7 días antes del evento.
- El número definitivo de comensales, así como la elección de platos principales y postres, deberá confirmarse 48 horas antes del evento. Si son menos comensales se cobrará el total de personas reservadas.
- Pago por transferencia
IBAN ES98 0081 0057 3100 0281 7289
concepto: dd/mm y nombre de la reserva

CANCELACIONES

- Hasta 20 días antes del evento: sin coste
- Entre 20 días y el día del evento: anulación total de la reserva, sin devolución de la paga y señal.
- No presentación: se facturará el 100 % del importe reservado.

Espacios

SALA RESERVADA

Disponible a partir de 14 personas o mediante una facturación mínima equivalente.

Máximo 18 pax. en una mesa imperial o bien 22 pax en 2 mesas.

TERRAZA CUBIERTA

Disponible en exclusiva a partir de 40 personas o mediante una facturación mínima equivalente. Acceso directo a nuestro jardín.

RESERVAS Y CONTACTO

¿Organizamos
tu evento?

Via Augusta, 201 · 08021 Barcelona

+ 34 933 488 435

infobarcelona@doscucharas.com

doscucharasrestaurant.com

 **CUCHARAS**