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

ORIGEN
DOS CUCHARAS

55,50 €

por persona

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

2

E S E N C I A
D O S C U C H A R A S

65,50 €

por persona

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

IDENTIDAD

DOS CUCHARAS

80,00 €

por persona

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.

PERSONALIZACIÓN

HAZLO A MEDIDIA

Detalles para complementar tu menú

Copa de bienvenida — 7,50 €

por persona

Vino, cava, refresco o cerveza

Chips de verduras y aceitunas al vermouth

Barra libre — desde 24,00 €

Estándar · primera hora	24,00 €
Estándar · hora adicional	16,00 €
Prémium · primera hora	32,00 €
Prémium · hora adiocional	20,00 €
Copa suelta estándar · prémium	10,00 € · 16,00 €

Descorche — 3,50 €

por persona

de vino o cava aportado por el cliente

Minutas — 3,00 €

por minuta

Pasteles — Sin coste

Queso · Chocolate cremoso y avellanas · tatin Sacher (+0,60 por persona)

En lugar del postre de menú	sin coste
Añadido al postre del menú	5,00 € / persona
Pastel del cliente corte · servicio	3,00 € / persona

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 ES10 2100 2903 6902 0045 0388
  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.