

# Bogatell

## MENÚ PER GRUPS · GROUP MENU

### PRIMERS A COMPARTIR

#### FIRST COURSES TO SHARE

Pebrots del padró

*Padron peppers*

Amanida de ventresca  
tomàquet i ceba

*Tuna belly, tomato, and onion salad*

Assortiment de croquetes  
(Rostit, mar i muntanya, i calamarsets)

*Croquettes assortment*

*(Roast, sea and mountain, and small squid)*

Calamars a l'andalusa

*Andalusian style squid*

Coca del Maresme  
amb tomàquet natural

*Coca from Maresme with natural tomato*

### SEGONS A ESCOLLIR

#### SECOND COURSES

Paella de Marisc

*Seafood paella*

Suprema de lluç a la basca

*Basque style hake supreme*

Entrecot de vedella a la brasa  
amb guarnició

*Grilled veal entrecote with garnish*

Arròs negre

*Black rice*

### POSTRE A ESCOLLIR

#### DESSERTS

Crema catalana

*Catalan cream*

Coulant de xocolata  
amb gelat de vainilla

*Chocolate coulant with vanilla ice cream*

Pinya Natural

*Natural pineapple*

### EL MENÚ INCLOU

#### THE MENU INCLUDES

Nuviana Chardonnay

Nuviana Cabernet

(1 ampolla cada 4 persones)

*Nuviana Chardonnay*

*Nuviana Cabernet*

*(1 bottle per 4 persons)*

Aigües i cafès

*Water and coffee*

**Menú disponible per grups  
de més de 10 persones.**

**Menu available for groups of  
more than 10 people.**

**32€**  
persona  
I.V.A. INCLÒS

# Marbella

## MENÚ PER GRUPS · GROUP MENU

### PRIMERS A COMPARTIR

#### FIRST COURSES TO SHARE

Amanida tèbia de formatge de cabra  
*Salad with warm goat cheese*

Coca del Maresme  
amb tomàquet natural  
*Coca from Maresme with natural tomato*

Timbal de verdures  
*Grilled vegetables timbale*

Assortiment de peixet  
*Small fish assortment*

Assortiment de croquetes  
(Rostit, mar i muntanya, i calamarsets)  
*Croquettes assortment  
(Roast, sea and mountain, and small squid)*

### SEGONS A ESCOLLIR

#### SECOND COURSES

Paella de marisc  
*Seafood paella*

Llom de tonyina a la brasa  
*Grilled tuna*

Cansalada ibèrica amb salsa  
teriyaki i llagostins  
*Iberian bacon with teriyaki sauce and prawns*

### POSTRE A ESCOLLIR

#### DESSERTS

Crema catalana  
*Catalan cream*

Fruita (meló, pinya o síndria)  
*Fruit (melon, pineapple or watermelon)*

### EL MENÚ INCLOU

#### THE MENU INCLUDES

Nuviana Chardonnay  
Nuviana Cabernet  
(1 ampolla cada 4 persones)  
*Nuviana Chardonnay  
Nuviana Cabernet  
(1 bottle per 4 persons)*

Aigües i cafès  
*Water and coffee*

---

**Menú disponible per grups  
de més de 10 persones.**  
Menu available for groups of  
more than 10 people.

---

33<sup>50</sup> €  
persona  
I.V.A. INCLÒS

# Scaria

## MENÚ PER GRUPS · GROUP MENU

### PRIMERS A COMPARTIR

#### FIRST COURSES TO SHARE

Amanida tèbia de formatge de cabra  
*Salad with warm goat cheese*

Bunyols de bacallà  
*Cod homemade fritters*

Coca del Maresme  
amb tomàquet natural  
*Coca from Maresme with natural tomato*

Calamars a l'andalusa  
*Andalusian style squid*

Timbal de verdures  
*Grilled vegetable timbale*

### SEGONS A ESCOLLIR

#### SECOND COURSES

Filet de vedella amb guarnició  
*Grilled tenderloin (fillet steak) with garnish*

Paella de marisc  
*Seafood paella*

Fideuà  
*Fideua noodles*

Salmó a la brasa  
*Grilled salmon*

### POSTRE A ESCOLLIR

#### OF DESSERTS

Crema catalana  
*Catalan cream*

Tiramisú casolà  
*Homemade Tiramisú*

Sorbet de llimona  
*Lemon sorbet*

### EL MENÚ INCLOU

#### THE MENU INCLUDES

Nuviana Chardonnay  
Nuviana Cabernet  
(1 ampolla cada 4 persones)  
*Nuviana Chardonnay  
Nuviana Cabernet  
(1 bottle per 4 persons)*

Aigües i cafès  
*Water and coffee*

Menú disponible per grups  
de més de 10 persones.  
Menu available for groups of  
more than 10 people.

37€  
persona  
I.V.A. INCLÒS

# Escamarlà

## MENÚ PER GRUPS · GROUP MENU

### PRIMERS A COMPARTIR

#### FIRST COURSES TO SHARE

Bunyols de bacallà  
*Cod homemade fritters*

Assortiment de peixet  
(Seitó, calamar i calamarsó)  
*Fish assortment  
(Anchovy, squid, and small squid)*

Torrada d'escalivada amb anxova  
*Grilled vegetable toast with anchovy*

Escopinyes al vapor  
*Steamed cockles*

Coca del Maresme  
amb tomàquet natural  
*Coca from Maresme with natural tomato*

### SEGONS A ESCOLLIR

#### SECOND COURSES

Filet de vedella amb guarnició  
*Grilled tenderloin (fillet steak) with garnish*

Bacallà gratinat amb all i oli  
*Gratinated cod with "all i oli"*

Arròs caldós  
*Rice with Fish Broth*

### POSTRE A ESCOLLIR

#### DESSERTS

Crema catalana  
*Catalan cream*

Coulant  
*Coulant*

### EL MENÚ INCLOU

#### THE MENU INCLUDES

Nuviana Chardonnay  
Nuviana Cabernet  
(1 ampolla cada 4 persones)  
*Nuviana Chardonnay  
Nuviana Cabernet  
(1 bottle per 4 persons)*

Aigües i cafès  
*Water and coffee*

---

Menú disponible per grups  
de més de 10 persones.  
Menu available for groups of  
more than 10 people.

---

42€  
persona  
I.V.A. INCLÒS