

MENÚS PER A GRUPS

auto d'ara
BAR & RESTAURANT



MENÚ NUMBER-1

PER COMPARTIR

Amanida Cèsar amb *fingers* de pollastre, parmesà, cirerols, ceba cruixent i blat de moro

Ensalada César con fingers de pollo, parmesano, cherries cebolla crujiente y maíz

Provolone fos amb xoriço criollo

Provolone fundido con chorizo criollo

Croquetes de carn d'olla

Croquetas de cocido

Patates braves amb dues salses

Patatas bravas con dos salsas

Ous estrellats amb patates i encenalls de pernil ibèric

Huevos rotos con patatas y virutas de jamón ibérico

Rabes de calamar amb maionesa cítrica de llima

Rabas de calamar con mayonesa cítrica de lima

PRINCIPAL A TRIAR

Tall que es pela rostit lentament amb chimichurri, patates al caliu i pebrots del Padrón

Vacío de ternera asado lentamente con chimichurri, patatas al caliu y pimientos del Padrón

Orada al forn amb verdures

Dorada al horno con verduras

POSTRES A TRIAR

Pannacotta amb fruits vermells

Gelat de torró amb ratafia

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

CAFÈ O INFUSIÓ

**Aigua, refresc, cervesa, vi negre o blanc DO
(o canvi per sangria per a tota la taula)**

29€

Mínim 8 pers.
Un menú per a tota la taula

MENÚ NUMBER-2

PER COMPARTIR

Tàrtar de guacamole amb tonyina marinada amb soja

Tártaro de guacamole atún marinado con soja

Espatlla de pernil ibèric amb pa amb tomàquet i oli d'oliva verge

Paletilla de jamón ibérico con pan con tomate y aceite de oliva virgen

Croquetes meloses de pollastre de corral

Croquetas melosas de pollo de corral

Patates braves amb dues salses

Patatas bravas con dos salsas

Calamars a la romana amb allioli d'all negre

Calamares a la romana con alioli de ajo negro

PRINCIPAL A TRIAR

Medalló de filet de vedella amb salsa de ceps i tòfona, patates fregides i bolets portobello flamejats amb conyac

Medallón de solomillo de ternera con salsa de setas de Burdeos y trufa, patatas fritas y setas portobello flameadas con coñac

Cassoleta de cua de rap a la marinera amb musclos i llagostins

Cazuelita de cola de rape a la marinera con mejillones y langostinos

POSTRES A TRIAR

Pannacotta amb fruits vermells

Gelat de torró amb ratafia

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

CAFÈ O INFUSIÓ

**Aigua, refresc, cervesa, vi negre o blanc DO
(o canvi per sangria per a tota la taula)**

35€

Mínim 8 pers.
Un menú per a tota la taula

MENÚ VEGÀ O CELÍAC

APERITIU INDIVIDUAL

Guacamole amb pico de gallo i totopos de blat

Guacamole con pico de gallo y totopos de maíz

Cors de carxofa confitats amb alls tendres i tomàquet sec

Corazones de alcachofa confitados con ajos tiernos y tomate seco

Bolets silvestres saltats amb ceba confitada i piquillos

Setas silvestres salteadas con cebolla confitada y piquillos

PRINCIPAL A TRIAR

Hamburguesa d'Heura al plat amb arròs pilaf i verdures al pesto

Hamburguesa de Heura al plato con arroz pilaf y verduras a pesto

Noodles amb salsa teriyaki i verdures saltades amb bolets shiitake

Noodles con salsa teriyaki y verduras salteadas con setas shiitake

POSTRES A TRIAR

Bowl de fruita natural

CAFÈ O INFUSIÓ

**Aigua, refresc, cervesa, vi negre o blanc DO
(o canvi per sangria per a tota la taula)**

29€

Menú exclusiu per a les
persones veganes o celíacues

MENÚ INFANTIL

PRIMER A TRIAR

Croquetes de carn d'olla

Croquetas de cocido

Macarrons amb salsa bolonyesa

Macarrones con salsa boloñesa

Amanida amb tonyina, ou, cicerols, blat de moro y nous

Ensalada con atún, huevo, cherries, maíz y nueces

PRINCIPAL A TRIAR

Fingers de pollastre amb patates fregides

Fingers de pollo con patatas fritas

Hamburguesa de vedella al plat, cheddar fos i patates fregides

Hamburguesa de ternera al plato, cheddar fundido y patatas fritas

POSTRES A TRIAR

Gelat de vainilla

logurt grec amb fruits del bosc

Brownie de xocolata

Una consumició inclosa:

Aigu o refresc



preus

1 plat + postres: 14€ fins a 8 anys

2 plats + postres: 18€ fins a 14 anys

CONTACTE

En cas de voler formalitzar una reserva o resoldre dubtes, es poden posar en contacte a través de: **Trucada o WhatsApp al 636 02 89 86** o **email info@eldara.es** i en un màxim de 48h ens posarem en contacte per atendre la seva petició. Gràcies.

RESERVES I CANCEL·LACIONS

Per a realitzar una reserva de grup serà **necessari**:

- 1) **Abonar el 60% de l'import de la reserva. Es podrà abonar en 2 parts:**
60% en realitzar la reserva, 40% el dia de la reserva en finalitzar l'esdeveniment. El pagament es podrà fer en efectiu, targeta o transferència bancària.
- 2) **Confirmar els plats principals de tots els comensals 4 dies abans de la reserva com a mínim.** Les consumicions extra que es demanin a taula s'abonaran a part del pressupost el mateix dia en finalitzar l'àpat.

Les **cancel·lacions de menús** que es notifiquin amb menys de 48 h queden subjectes al càrrec del 40% del menú contractat.

SERVEI DE BEGUES

El servei de beguda NO és il·limitat.

Si se sobrepassa, s'aplicarà un cost d'acord amb el següent càlcul:

2 consumicions/persona (refresc o cervesa) + 1 ampolla cada 4 persones de vi blanc, negre o sangria. El servei de beguda inclòs s'inicia amb el menú a taula i finalitza amb el servei de postres.

El servei de beguda pot ser il·limitat amb un suplement de 6€/persona.



