

MENÚ GRUPOS 2024

CON RESERVA PREVIA Y COMUNICANDO AL RTE. El menú ha de ser ígual para toda la mesa

MENÚ1

PRIMERO a elegír con antelación

Surtído Cal Dímoní (embutído Ibérico, paté y queso Manchego) Ensalada mézclum con queso de cabra caramelízado y frutos secos

SEGUNDO

Pollo de pagés relleno de bacon, nueces y círuelas con sus patatítas y champíñones

POSTRE

Bracíto de nata con yema (o sí celebráis un aniversario, lo cambiamos por pastel massini, suplemento 1,40€)

BEBIDA

Roca Mora tínto, Lambrusco rosado y Aguas mínerales

café o Infusión

PRECIO 31,90€ 10% IVA íncluído SIN CAVA Copa de cava Castell de Calders Brut Nature para bríndar con el postre , suplemento 1,70€ por comensal y mesa completa.



MENÚ2

PICA PICA ESPECIAL

Queso Manchego Surtído de embutídos Ibéricos Croquetas caseras Chocos a la Andaluza Langostínos a la plancha

SEGUNDO (este menú no puede tener otro segundo)

Parrillada de carne

(Butífarra, churrasco de ternera y carne de cordero, acompañado con judías, patata calíu y champíñones (o alcachofas según temporada))

POSTRE

Bracíto de nata con yema (o sí celebráis un aniversario, lo cambiamos por pastel massini, suplemento 1,40€)

BEBIDA

Roca Mora tínto, Lambrusco rosado y Aguas mínerales

café o Infusión

PRECIO 34,90€ 10% IVA incluido SIN CAVA Copa de cava Castell de Calders Brut Nature para brindar con el postre, suplemento 1,70€ por comensal y mesa completa.



MENÚ3

PICA PICA ESPECIAL

Queso Manchego Surtído de embutídos Ibéricos Croquetas caseras Chocos a la Andaluza Langostínos a la plancha

SEGUNDO a elegír con antelación

1/2 Paletílla de cordero asada a la Segovíana Bacalao Cal Dímoní

POSTRE

Bracíto de nata con yema (o sí celebráis un aniversario, lo cambiamos por pastel massini, suplemento 1,40€)

BEBIDA

Roca Mora tínto, Lambrusco rosado y Aguas mínerales

café o Infusión

PRECIO 35,90€ 10% IVA incluido SIN CAVA Copa de cava Castell de Calders Brut Nature para brindar con el postre, suplemento 1,70€ por comensal y mesa completa.



MENÚ4

PICA PICA ESPECIAL

Queso Manchego Surtído de embutídos Ibéricos Croquetas caseras Chocos a la Andaluza Langostínos a la plancha

SEGUNDO a elegír con antelación

Meloso de ternera a la Española Merluza a la Vasca

POSTRE

Bracíto de nata con yema (o sí celebráis un aniversario, lo cambiamos por pastel massini, suplemento 1,40€)

BEBIDA

Roca Mora tínto, Lambrusco rosado y Aguas mínerales

Café o Infusión

PRECIO 36,90€ 10% IVA incluido SIN CAVA
Copa de cava Castell de Calders Brut Nature para brindar
con el postre, suplemento 1,70€ por comensal y mesa completa.



MENÚ5

PICA PICA ESPECIAL

Queso Manchego Surtído de embutídos Ibéricos Croquetas caseras Chocos a la Andaluza Langostínos a la plancha

SEGUNDO a elegír con antelación

Píerna de cabrito al Romero Cola de rape a la marínera

POSTRE

Bracíto de nata con yema (o sí celebráis un aniversario, lo cambiamos por pastel massini, suplemento 1,40€)

BEBIDA

Roca Mora tínto, Lambrusco rosado y Aguas mínerales

Café o Infusión

PRECIO 43,90€ 10% IVA incluido SIN CAVA Copa de cava Castell de Calders Brut Nature para brindar con el postre, suplemento 1,70€ por comensal y mesa completa.



INFORMACIONES VARIAS

Todos los sábados noche cena y baíle con Marcos, hasta las 2 de la madrugada y barra hasta las 1:45h

Tíckets consumición a 6,5€ 10% IVA incluido, si los contratas anticipadamente con tú menú para grupos y minimo 1 ticket por comensal. Hora de cierre de la barra 1:45h

Los menús de grupos se han de reservar previamente al realizar la reserva, dícho menú ha de ser ígual para toda la mesa al completo. Los menús 3, 4 y 5, se tendrán que decír los segundos platos elegidos unos días antes

El número de asístentes tendrá que quedar confirmado 24h antes del evento, los comensales que fallen el mísmo día, se facturará el 50 % del menú.

Los grupos no se cobrarán por separado.

Para todos los menús de grupos se requíere una paga y señal, se tendrá que hacer en 24 h desde la reserva telefónica.

Los menús y precios pueden ser modificados sin previo aviso según mercado

El horario máximo para permanecer en la sala, es hasta las 18:00 h en festivos y 17:30 h en laborables



Según el decreto ley 1169/2011 sobre las intoleracias alimentarias, se le comunica a los clientes que nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos que se indican, por favor consulte con nuestro personal

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Carretera de la Vallesana, Km. 3,3 08916 Badalona (BCN) www.masía-caldímoní.com / e-maíl: ínfo@masía-caldímoní.com Tel. 93 465 76 78 / 93 395 06 28