

# BENVINGUTS A L'ESPECTACLE

## ¡ CARTELLERA HIVERN !

{ Així passin els plats } { Romesco & Juliana } { Divina Manduca } { La Celestial }



Tapes

| Cuina Popular

| Platets



Les millors  
obres culinàries!



# BUENAVISTA CASA DE COMIDAS

# AIXÍ PASSIN ELS PLATS

## ESCENA COMPARTIDA

Oliva farcida d'anxova 00  
*Aceituna rellena de anchoa 00*

Enrotllat de carbassó amb  
formatge de cabra, menta  
i vinagreta d'avellana  
*Enrollado de calabacín con queso de  
cabra, menta y vinagreta de avellana*

Croquetes de pernil ibèric  
*Croquetas de jamón ibérico*

Ous estrellats amb jabugo  
*Huevos estrellados con jabugo*

Planxat de cansalada ibèrica  
i cremós de formatge Urgèlia  
*Planchado de panceta ibérica  
y cremoso de queso Urgelia*

Steak tàrtar amb cremós  
de mostassa a l'antiga i curri  
*Steack tartar con cremoso  
de mostaza a la antigua y curry*

El caneló de rostít  
*El canelón de rustido*

Salmó amb vinagreta de cítrics i  
albergínia amb misso  
*Salmón con vinagreta de cítricos  
y berenjena con miso*

## PER ACABAR

Arròs melós de ceps  
*Arroz meloso de boletus*

*Tapes per a un  
i tapes per a tots!*

## LES DELÍCIES

Amanida de fruita  
*Ensalada de fruta*

Tauleta de xocolata Buenavista  
*Tableta de chocolate Buenavista*

## BEGUDES

Aigua, refrescs, cerveses  
*Agua, refrescos, cervezas*

Cafè i infusions  
*Café e infusiones*

## CELLER BUENAVISTA

Vi blanc Buena  
*(Garnatxa blanca, D.O. Terra Alta)*

Vi negre Vista *(Garnatxa negra, D.O.  
Terra Alta)*



52.50€/persona (IVA inclòs)

# ROMESCO I JULIANA

## PRIMER ACTE

Carpaccio de carbassó amb  
formatge de cabra, menta  
i vinagreta d'avellana  
*Carpaccio de calabacín con queso de  
cabra, menta y vinagreta de avellana*

Croquetes de pernil ibèric  
*Croquetas de jamón ibérico*

De vi el més vell  
d'amor el més novell!

Braves amb un punt de picant  
*Bravas con un punto de picante*

Planxat de cansalada ibèrica  
i cremós de formatge Urgèlia  
*Planchado de panceta ibérica  
y cremoso de queso Urgelía*

Salmó amb vinagreta de cítrics  
*Salmón con vinagreta de cítricos*

Guisat de sépia amb cigrons i  
bolets de temporada  
*Guisado de sepia con garbanzos y  
setas de temporada*



## SEGON ACTE

Bacallà amb tomàquet a l'antiga  
*Bacalao con tomate a la antigua*

O

Galta amb parmentier de patata  
*Carrillera con Parmentier de patata*

## LES DELÍCIES

Flam de cítrics i vainilla  
de Madagascar  
*Flan de cítricos y vainilla  
de Madagascar*

## BEGUDES

Aigua, refrescs, cerveses  
*Agua, refrescos, cervezas*

Cafè i infusions  
*Café e infusiones*

## CELLER BUENAVISTA

Vi blanc Buena  
*(Garnatxa blanca, D.O. Terra Alta)*

Vi negre Vista *(Garnatxa negra, D.O.  
Terra Alta)*

Amb pa i vi,  
es fa camí!

60€/persona (IVA inclòs)

# DIVINA MANDUCA

## PRIMER ACTE

Pernil Ibèric de gla tallat a mà  
*Jamón Ibérico de bellota cortado a mano*

Coca de pa de vidre amb  
tomàquet  
*Coca de cristal con tomate*

Amanida de burrata amb  
tomàquet confitat  
*Burrata con tomate confitado*



## LA CATARSI

Llobarro a la brasa amb  
Donostiarra  
*Lubina a la brasa con Donostiarra*

Presca ibèrica amb parmentier de  
patata i piquillos  
*Presca ibérica con parmentier de patata y piquillos*



## LES DELÍCIES

Suïs  
*Suizo*



## BEGUDES

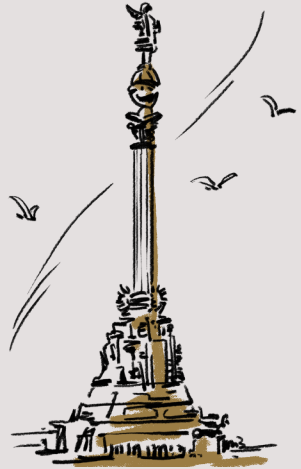
Aigua, refrescs, cerveses  
*Agua, refrescos, cervezas*

Cafè i infusions  
*Café e infusiones*

Truita de bacallà al pil pil  
*Tortilla de bacalao al pil pil*

Calamars a l'andalussa  
amb mojo rojo  
*Calamares andaluza al mojo rojo*

Cloïsses amb toc de Xerès  
i pernil ibèric  
*Almejas al toque de Jerez y jamón Ibérico*



## CELLER BUENAVISTA

Vi blanc Buena  
*(Garnatxa blanca, D.O. Terra Alta)*

Vi negre Vista *(Garnatxa negra, D.O. Terra Alta)*



*El bon aliment fa tornar  
jove a la gent!*

75€/persona (IVA inclòs)

# LA CELESTIAL

## EL CLÍMAX

Ventresca marinada  
*Ventresca Marinada*

Escamarlà quallat a la brasa  
*Cigala cuajada a la brasa*

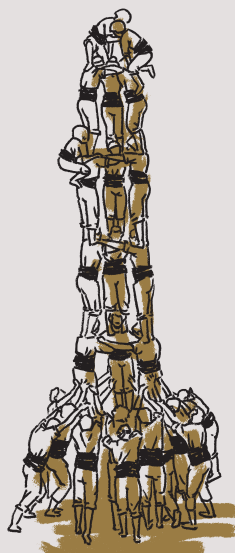
Bullabessa a l'estil Mediterrani  
*Bullavesa al estilo Mediterráneo*

Turbot a la vasca amb patata confitada  
*Rodaballo a la Basca con patata confitada*

Filet amb foie i reducció de vi negre  
*Solomillo con foie y reducción de vino tinto*

Selecció de formatges catalans afinats  
*Selección de quesos catalanes afinados*

*Menjar calent,  
bon aliment!*



*Qui guisa dolç, guisa per a molts!*

## LES DELÍCIES

Postre Valencià  
*Postre Valenciano*

## BEGUDES

Aigua, refrescs, cerveses  
*Agua, refrescos, cervezas*

Cafè i infusions  
*Café e infusiones*

## CELLER BUENAVISTA

Vi blanc Buena  
*(Garnatxa blanca, D.O. Terra Alta)*

Vi negre Vista *(Garnatxa negra, D.O. Terra Alta)*

*El pa pel color  
i el vi pel sabor*

90€/persona (IVA inclòs)

---

---

# CONDICIONS

---

---

*El bon aliment fa tornar  
jove a la gent!*



---

A Casa de Comidas Buenavista treballem amb producte fresc i de temporada. Pot ser que alguna referència no estigui disponible en el moment de realitzar el seu esdeveniment i en aquest cas es canviarà per un altre producte d'igual o superior qualitat i preu, i sempre s'informarà qualsevol canvi en els menús. *En Casa de Comidas Buenavista trabajamos con producto fresco y de temporada, por lo que puede que alguna referencia no esté disponible en el momento de realizar su evento. En ese caso, se cambiará por otro producto de igual o superior calidad y precio y siempre se informará cualquier cambio en los menús.*

---

Aquests menús estan pensats per a esdeveniments d'entre 10 i 24 persones en els nostres salons privats. En el cas de ser menys de 10 persones s'haurà d'abonar un lloguer de sala de 200€. *Estos menús están pensados para eventos de entre 10 y 24 personas en nuestros salones privados. En caso de ser menos de 10 personas se tendrá que abonar un alquiler de sala de 200€.*

---

Lesdeveniment quedarà confirmat amb un previ dipòsit de 300€ en el número de compte que s'indicarà en la factura proforma que farem arribar. Tres dies abans de la realització del esdeveniment s'haurà d'abonar el 75% del total de la factura. El 25% restant s'abonarà en el restaurant el mateix dia. *El evento quedará confirmado con un previo depósito de 300€ en el número de cuenta que se indicará en la factura proforma que haremos llegar. Tres días antes de la realización del evento, deberá abonarse el 75% del total de la factura. El 25% restante se abonará en el restaurante el mismo día.*

---

El nombre final de persones i menú escollit s'haurà de comunicar al Restaurant amb un mínim de 7 dies abans de l'esdeveniment. Tanmateix, es facturarà el número de persones facilitades tres dies abans del dia de l'esdeveniment. *El número final de personas y menú escogido se tendrá que comunicar al Restaurante con un mínimo de 7 días antes del evento. Aun así, se facturará el número de personas facilitadas tres días antes del día del evento.*

---

Es fan adaptacions del menú per a alguna al·lèrgia o intolerància.  
*Se realizan adaptaciones del menú por alergia o intolerancia.*

---

Disposen d'un menú infantil per a nens de fins a 8 anys a un preu de 25€.  
*Disponemos de un menú infantil para niños de hasta 8 años a un precio de 25€.*

---

En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau, comuniqui-ho al nostre personal del Restaurant.

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor, comuníquese a nuestro personal del Restaurante.*

---

---