

WELCOME TO THE SHOW

! WINTER MENU !

{ *That's how the dishes pass* } { *Romesco & Juliana* } { *Divine Manduca* } { *The Celestial* }



Tapas

| *Traditional Cuisine* |

Dishes



*The best culinary
creations!*



BUENAVISTA CASA DE COMIDAS

THAT'S HOW THE DISHES PASS

Es tracta d'una comèdia interpretada per actors i actrius populars de primer ordre, com la Ventresca, la Senyoreta Croqueta o en Don Fresò.

Dirigida pel director gastronòmic de moda, el xef Marc Roca, aquesta obra culinària és una peça compartida pera gaudir asseguts o dempeus.



Actors & Actrius



SENYORETA CROQUETA

Cruixent per fora i de cor desfet!

SENYOR CANELÓ

El més enrollat de l'obra!

EN POP

No diu mai Stop!

LA VENTRESCA

Es creu reina de la gresca!



*Refresca't
que això no
s'ba acabat!*



*No bi ba res
millor que una
mica de Salmó!*



CAN SALADA

La casa de l'Ibèric!

*Gambetes
com crispetes!*

DOÑA
XOCO

La dolça de la festa!

DON
FRESÒ

Per acabar en petó!

ROMESCO AND JULIANA

Protagonitzada per actors locals, com *La Galta* o *el Sr. Bacallà*, aquesta obra omple les butaques del Buenavista amb una interpretació fresca i natural.

En aquest clàssic, l'autor combina de manera magistral l'escena compartida amb un segon acte inspirat en les obres mestres d'abans.



Actors & Actrius



SENYORETA CROQUETA

Cruixent per fora i de cor desfet!

SENYOR CARBASSÓ

El més enrollat de l'obra!

LA GALTA

La que la gana espanta!



EN XIPIRÓ

Sempre va amb el cigró!



SR BACALLÀ

Antic mariner d'aigua salada!



SR.SALMÓ

El mariner d'aigües + dolces!

El tiet Couselo, de les rias baixes porteu-lo!

Carrer del Figueró Dotze, on s'hi va a beure com kamikaze!



EN FLAM

La traca final de la Citry!



ROMESCO AND JULIANA

FIRST ACT

Courgette roll with goat's cheese,
mint and hazelnut vinaigrette
*Carpaccio de courgette au fromage de
chèvre, menthe et vinaigrette
aux noisettes*

Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon ibérique

For wine the oldest
is finest,
For love, the youngest!

Patatas bravas with a touch
of spice
*Pommes de terre « Bravas » légèrement
piquantes*

Grilled Iberian bacon and
creamed Urgèlia cheese
*Lard ibérique à la plancha et crémeux
de fromage Urgèlia*

Salmon with citrus vinaigrette
Saumon à la vinaigrette aux agrumes

Cuttlefish stew with chickpeas
and seasonal wild mushrooms
*Fricassée de seiche aux pois chiches et
champignons de saison*

SECOND ACT

Cod with heritage tomatoes
Morue à la tomate à l'ancienne

OR

Pork cheek with
Parmentier potatoes
*Joue de porc et parmentier de pommes
de terre*

THE DELICACIES

Citrus crème caramel and
Madagascar vanilla
*Flan aux agrumes et à la vanille
de Madagascar*

DRINKS

Water, soft drinks, beers
Eau, sodas, bières

Coffee and infusions
Café et infusions

CELLAR BUENAVISTA

Buena white wine
(Garnatxa blanca, D.O. Terra Alta)

Vista red wine
(Garnatxa negra, D.O. Terra Alta)

Avec du pain et du vin,
on fait du chemin!

60€/person (VAT included)

DIVINE MANDUCA

Catarsi i anècdotes entre el públic local. La "Divina Manduca" és l'estrena musical de moda i una de les obres més emblemàtiques de la ciutat.

Els personatges principals: Baronessa Cloïssa, En Pernil i Don Filetó canten i ballen en una obra escènica de gran qualitat al paladar.



Actors & Actrius



EN PERNIL

No permet que li robin un aglà!

PAMTU

El que restrega la seva borta!

CA LA MAR

Cruixent al paladar!

Refresca't que
això no s'ha
acabat!

LA TRUITA

Més la mar, cap al paladar!



La burrata
em posa
burratu!



BARONESSA CLOÏSA

Escudada & melosa!

DON FILETÓ

El borratxo que pensa foie!



ILLO BARRO

El mariner d'aigües salades!



SENYOR SUÏS

El típic que sempre porta xocolata!



THE CELESTIAL

En aquesta obra mestre, l'autor ens hipnotitza amb un espectacle d'improvvisacions sensorials que formen part d'un sol clímax escènic.

Personatges com Don Turbot i la gran-Duquesa Bullabessa ens proposen un viatge de sabors amb història que farà les delícies d'un públic local exigent.



Actors & Actrius



EN TXULE

El més Txuleta de tots!



El tiet Couselo, de les rias baixes porteu-lo!



ESCAMARLÀ

De la brasa al paladar!



Refresca't bandarra!



Carrer del Figuro Dotze, on s'hi va a beure com a kamikaze!

SEL·LECCIÓ CATALANA

Formatges i fora la gana!

LA VENTRESCA

Marinera busca gresca!

Café i infusió causa cohesió!

DUQUESA BULLABESSA

La més Mediterrania de la gresca!

DON TURBOT

De la mar és el nebot!

{ EL VALENCIÀ }

De Valencia, el dolç que pots menjar!

THE CELESTIAL

THE CLIMAX

Marinated ventresca tuna
Ventrèche de thon marinée

Seasoned grilled prawns
Langoustine grillée

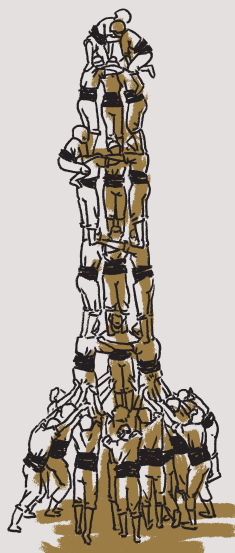
Mediterranean-style
bouillabaisse
Bouillabaisse façon méditerranéenne

Basque turbot with confit potato
Turbot à la basquaise et pomme de terre confite

Fillet steak with foie gras and a red wine reduction
Filet de veau au foie gras et réduction de vin rouge

Selection of matured Catalan cheeses
Assortiment de fromages catalans affinés

Hot food is good food!



Qui cuisine doux, cuisine pour beaucoup!

THE DELICACIES

Valencian dessert
Dessert valencien

DRINKS

Water, soft drinks, beers
Eau, sodas, bières

Coffee and infusions
Café et infusions

CELLAR BUENAVISTA

Buena white wine
(Garnatxa blanca, D.O. Terra Alta)

Vista red wine
(Garnatxa negra, D.O. Terra Alta)

The bread for colour and the wine for flavour

90€/person (VAT included)

CONDITIONS

*Good food makes people
young again!*



At Casa de Comidas Buenavista we cook using fresh, seasonal produce. Some items may not be available at the time of your event and, in this case, they will be swapped for another product of equal or higher quality and price, and you will always be notified of any changes to the menus. *Chez Casa de Comidas Buenavista, nous travaillons avec des produits frais et de saison, c'est pourquoi certains plats peuvent ne pas être disponibles au moment de réaliser votre événement. Dans ce cas, ils seront remplacés par d'autres produits d'une qualité et d'une valeur égales ou supérieures, et tout changement dans le menu sera communiqué systématiquement.*

These menus are designed for events of between 10 and 24 people in our private rooms. Where there are fewer than 10 people, a room rental of €200 must be paid. *Ces menus sont conçus pour des événements rassemblant de 10 à 24 personnes dans nos salons privés. S'il y a moins de 10 personnes, il faudra payer 200 € pour la location de la salle.*

The event will be confirmed with a prior deposit of €300 paid to the account number that will be included on the proforma invoice we will send. Three days before the event, 75% of the total invoice must be paid. The remaining 25% will be paid in the restaurant on the day.

L'événement sera confirmé après le versement d'un acompte de 300 € sur le compte dont le numéro sera indiqué sur la facture proforma qui vous sera envoyée. Trois jours avant la tenue de l'événement, il faudra payer 75 % du total de la facture. Les 25 % restants seront payés au restaurant le jour même.

The final number of people and menu chosen must be communicated to the Restaurant at least 7 days before the event. However, you will be invoiced for the stated number of people three days before the day of the event. *Le nombre de personnes définitif et le menu choisi devront être communiqués au restaurant au moins 7 jours avant l'événement. Par ailleurs, le nombre de personnes indiqué sera facturé trois jours avant la date de l'événement.*

Adaptations can be made to the menu for any food allergy or intolerance. *Nous adaptons le menu en fonction d'une quelconque allergie ou intolérance.*

We have a children's menu for children up to 8 years old at a price of €25. *Nous disposons d'un menu enfant pour les plus petits jusqu'à huit ans, à un prix de 25 €.*

In case of food intolerance or allergy, please notify our Restaurant staff. *En cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire, veuillez en informer notre personnel du restaurant.*
