

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 Urgelia*

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

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

LES DELÍCIES

Suïs
Suizo

BEGUDES

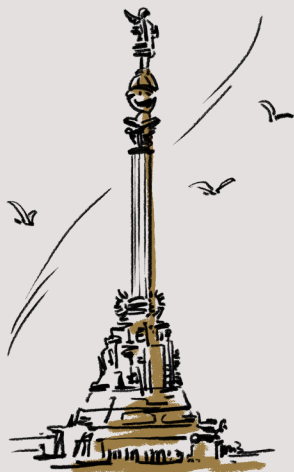
Aigua, refrescs, cerveses
Agua, refrescos, cervezas

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!*

LA CELESTIAL

EL CLÍMAX

Ventresca marinada
Ventresca Marinada

Escamarlà quallat a la brasa
Cigala cuajada a la brasa

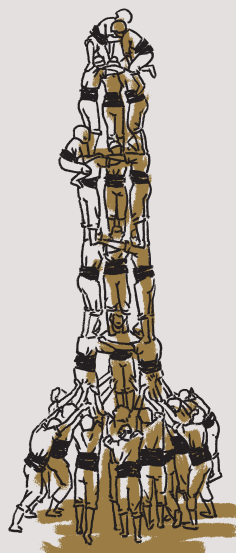
Bullabessa a l'estil Mediterrani
Bullavesa al estilo Mediterráneo

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

*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 facturarará 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€.
