

Gràcies per confiar en el nostre Restaurant.

A continuació us fem arribar les nostres propostes de menú per a grups. Recordeu que els menús es poden combinar per tal de trobar l'opció que millor s'adapti a les vostres necessitats.

Qualsevol combinació serà estudiada de manera personalitzada. Si voleu ampliar la informació podeu visitar la nostra web: [www.quinabarra.com](http://www.quinabarra.com).

Per a reserves de grups ens podeu fer arribar les sol·licituds mitjançant correu electrònic, telèfon o omplint un formulari des de la mateixa web.

El nostre local està disponible per a grups a partir de 20 persones, tots els caps de setmana i festius, i totes les nits de la setmana. Amb una capacitat màxima de 180 persones assegudes, Quinabarra! ofereix un espai ideal per a actes de tota mena.

\* En funció del nombre de comensals, el local es pot llogar en exclusiva.

El mínim de comensals a facturar serà el confirmat amb el client, independentment del nombre de persones que realment hagin vingut. El client assumeix les baixes dels comensals no presentats sempre i quan no les hagi comunicat amb 24 hores d'antelació a la data de reserva. Les despeses extres o nombre superior de comensals no pactats seran facturats a part.

En alguns casos, el restaurant Quinabarra! pot demanar un prepagament parcial o total per validar una reserva. Aquest import es descomptarà del total de la factura definitiva.

Per qualsevol dubte o suggeriment els preguem es posin en contacte amb nosaltres.

Cristina Vázquez  
Responsable de grups.

# Menú 1

## Pica-pica

Xips i olives Chips y aceitunas

Xarrup de sopa freda de meló i Porto amb encenalls de pernil

Chupito de sopa fría de melón y Oporto con virutas de jamón

Amanida de formatge de cabra caramel·litzat amb codony i pols de fruits secs  
Ensalada de queso de cabra, caramelizado, con membrillo y polvo de frutos secos

Timbal de verdures a la graella amb flor de sal i oli de ciboulette

Timbal de verduras a la parrilla con flor de sal y aceite de ciboulette

Risotto de bolets de temporada i botifarra nostra, un puntet picant

Risotto de setas de temporada y nuestra butifarra, un poquito picante

## Segon plat

a escollir

Pollastre al curry amb poma, pera, coco i arròs basmati

Pollo al curry con manzana, pera, coco y arroz basmati

Salmó a la graella amb pistop de verdures mediterrànies i oli d'anet

Salmón a la parrilla con menestra de verduras mediterráneas i aceite de eneldo

## Postres

Tiramisú: pa de pessic, mascarpone, cafè i xocolata

Tiramisú: bizcocho, mascarpone, café y chocolate

## Celler

Masia Perelada D.O. Catalunya

Aigües Minerals Aguas Minerales

Cafè Café

**PVP 27,60 € iva inclòs iva incluido**

## Menú 2

### Pica-pica

Amanida de salmó marinat, mezclum d'enciams i fruita tropical  
Ensalada de salmón marinado, mezclum de ensaladas y fruta tropical

Timbal de verduretes a la graella amb flor de sal i oli de ciboulette  
Timbal de verduritas a la parrilla con flor de sal y aceite de ciboulette

Milfulles d'escalivada i bacallà, amb mongetes blanques i maxe  
Milhojas de escalibada y bacalao con judías blancas y maxe

Raviolis farcits d'espínacs i ricotta amb crema de gambons  
Raviolis rellenos de espinacas y ricotta con crema de gambones

### Segon plat

a escollir

Rellom ibèric amb salsa Pedro Ximénez i cremó puré de carbassa dolça  
Solomillo ibérico con salsa Pedro Ximénez y cremoso puré de calabaza dulce

Salmó a la graella amb pistop de verduretes mediterrànies i oli d'anet  
Salmón a la parrilla con menestra de verduritas mediterráneas i aceite de eneldo

### Postres

Sopa de maduixots, amb gelat de vainilla i crocant d'ametlla  
Sopa de fresones, con helado de vainilla y crocanti de almendra

### Celler

Masia Perelada D.O. Catalunya

Aigües Minerals Aguas Minerales

Cafè Café

**PVP 30,50 € iva inclòs iva incluído**

## Menú 3

### Entrant

Xarrup de sopa freda de meló i Porto amb encenalls de pernil  
Chupito de sopa fría de melón y Oporto con virutas de jamón

### Pica-pica

Canelons de formatge de cabra i mel amb bouquet d'amanides i crema balsàmica  
Canelones de queso cabra y miel con bouquet de ensaladas y crema balsamica

Risotto de bolets de temporada i botifarra nostra, un puntet picant  
Risotto de setas de temporada y nuestra butifarra , un poquito picante

Saltat de favetes fresques, pernil d'ànec i encenalls de foie  
Habitas frescas saltedas, jamón de pato y virutas de foie

### Segon plat

a escollir

Llom de lluç amb escalivada i làmines de patata al caliu  
Lomo de merluza con escalibada y láminas de patata al caliu

Entrecot de vedella amb salsa de formatge blau, graten de patates i farcell d'espàrrecs  
Entrecot de ternera con salsa de queso azul, graten de patatas y atillo de espárragos

### Postres

Carpaccio de pinya, gelat de coco i mermelada de fruites del bosc  
Carpaccio de piña, helado de coco y mermelada de frutas del bosque

### Celler

Masia Perelada D.O. Catalunya

Aigües Minerals Aguas Minerales

Cafè Café

**PVP 35,63 € iva inclòs iva incluído**

## Menú 4

### Entrant

Xarrup de sopa freda de meló i Porto amb encenalls de pernil  
Chupito de sopa fría de melón y Oporto con virutas de jamón

### Primer plat

Amanida de llagostins i fruits vermells  
Ensalada de langostinos y frutos rojos

### Segon plat

Espatlla de xai cuita a baixa temperatura amb patates confitades i la seva salseta  
Espalda de cordero cocida a baja temperatura con patatas confitadas en su jugo

### Postres

Irlandès gelat  
Irlandés helado

### Celler

Masia Perelada D.O. Catalunya  
Aigües Minerals Aguas Minerales  
Cafè Café

**PVP 42,73 € iva inclòs iva incluído**

## Menú 5

### Pica-pica

Raviolis farcits d'espínacs i ricotta amb crema de gambons

Raviolis rellenos de espinacas y ricotta con crema de gambones

Amanida de salmó marinat, amb mezclum d'enciams, i fruita tropical

Ensalada de salmón marinado, mezclum de ensaladas y fruta tropical

Corona de carxofes amb vieires

Corona de alcachofas y vieiras

Terrina de foie fet a casa amb perfum de xocolata

Terrina de foie casero al perfume de chocolate

### Segon plat

a escollir

Llom de bacallà sobre coca d'escalivada, tomàquet dolç i galeta de parmesà

Lomo de bacalao sobre coca de escalibada, tomate dulce y galleta de parmesano

Rellom de vedella amb caneló de formatge de cabra, mel i mostassa

Solomillo de ternera con canelón de queso de cabra, miel y mostaza

### Postres

Iogurt natural amb mango i cereals

Yogur natural con mango y cereales

### Celler

Masia Perelada D.O. Catalunya

Aigües Minerals Aguas Minerales

Cafè Café

**PVP 44,92 € iva inclòs iva incluído**