



Menús para grupos 2020

DIVINUS.

Menú Afrodita

Para Picar

Surtido de embutidos ibéricos
Coca de folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Ensaladilla rusa con aceituna manzanilla, pimiento y atún
Croquetas de jamón ibérico
Las patatas bravas de Divinus
Calamares de playa a la andaluza
Pimientos de Padrón con flor de sal
Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico

Postre

Crema catalana con carquiñolis

Bodega

Desig Selecció especial D.O.P Catalunya
(garnatxa blanca, sauvignon, xenin)
Desig Selecció especial D.O.P Catalunya
(merlot, garnatxa, syrah, ull de llebre i cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 27 €

IVA incluido

DIVINUS.

Menú Fidiás

Para Picar

Ensalada César con pollo crujiente, virutas de parmesano y picatostes
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Pimientos de Padrón con flor de sal
Croquetas de jamón ibérico
Calamares a la andaluza

Plato principal

(a elegir con antelación)

Suprema de salmón con verduritas
o
Entrecôte de ternera a la brasa

Postre

Pastel de manzana con helado

Bodega

Bitácora D.O. Rueda (verdejo)
Viña Pomal Centenario Crianza (tempranillo)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3 € / Copa **

PRECIO POR PERSONA: 30 €

IVA incluido

DIVINUS.

Menú Olimpia

Para Picar

Surtido de embutidos ibéricos
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Ensalada de tomate, ventresca, cebolla tierna y encurtidos
Huevos estrellados con patatas
Gambas al ajillo

Plato principal

(a elegir con antelación)

Bacalao gratinado sobre espinacas baby
o
Confit de pato con patatitas al romero

Postre

Barcelona cheesecake con frutos rojos

Bodega

Raimat Castell D.O. Costers del Segre
(chardonnay)

Raimat Molí D.O. Costers del Segre
(cabernet sauvignon)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 35 €

IVA incluido

DIVINUS.

Menú Ares

Para Picar

Surtido de embutidos ibéricos
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Espinacas frescas con queso de cabra y naranja
Calamarcitos de playa fritos a la andaluza
Crujiente de pato con frutos del bosque
Croquetas melosa de jamón

Plato principal

(a elegir con antelación)

Lubina a la brasa con verduritas y patatas al tomillo
o
Solomillo de ternera con parmentier de patata y setas

Postre

Coulant de chocolate 70% con helado de vainilla

Bodega

Leiras D.O. Rías Baixas (albariño)
Ramón Bilbao D.O. Rioja (tempranillo)

Agua mineral y café

** Copa de cava: 3€/Copa **

PRECIO POR PERSONA: 40 €

IVA incluido

Condiciones y política de reservas

Por favor tenga en cuenta los siguientes puntos para su reserva

- *Sobre los menús que ha recibido podemos trabajar una propuesta personalizada.*
- *Las reservas de grupos requieren una petición y confirmación vía mail. También de la confirmación de los segundos platos vía email con 3 días de antelación.*
- *Los precios de los menús no serán válidos los festivos de Navidad y Enero.*
- *En caso de intolerancia o alergia alimentaria rogamos lo comuniquemos con antelación para preparar una propuesta alternativa y podamos avisar a nuestro personal del restaurante.*
- *El consumo del vino está contemplado en 1 botella de vino / 3 personas.*

Confirmación de la reserva

- *Para grupos inferiores a 30 personas, se requiere un **depósito del 30%** en concepto de reserva del espacio y el menú sobre el total de la factura prevista.*
- *Para grupos superiores a 30 personas, se requiere un **depósito del 50%** en concepto de reserva del espacio y el menú sobre el total de la factura prevista.*

Cancelación de la reserva

- *En caso de cancelación de la reserva antes de 48h, abonaríamos el depósito realizado.*
- *Si la cancelación de la reserva se produce dentro de las 48h anteriores a la cena, se cargaría el 20% del importe total.*
- *En caso de que el grupo no se presentara y no recibir ningún aviso previo, se cobraría el 100% del importe total.*