

*¡Déjate cautivar por
las tapas gastronómicas
más originales de Barcelona!*

Tradición mediterránea y creatividad internacional.
Cocina de proximidad, con productos naturales,
frescos y de temporada.

Nuestra receta es sorprenderte



RESTAURANT
TAPAS
Season
EST. 2018
BARCELONA



*Partimos de lo
clásico*

*Tenemos un
punto de locura*

*En Season nunca
te aburrirás*

*Los sabores
más sorprendentes
de Barcelona*

En el **Restaurant Tapas Season** te abrimos las puertas para que puedas degustar las **tapas y platos más audaces y los mejores cócteles de la ciudad**. Un local ideal para que puedas disfrutar con tu pareja, amigos o en grupo. Somos gastronomía de alto nivel, donde **tradición y vanguardia se unen en una fantástica carta o un original menú**.

Todo, elaborado a partir de **productos de proximidad, frescos y naturales** y en un agradable ambiente donde calidez y modernidad maridan a la perfección.



RESTAURANT
TAPAS
Season
EST. 2018
BARCELONA

Menús de grupo





Menú Season 1

PAN DE COCA UNTADO CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN
PATATAS BRAVAS SEASON
CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO



BERENJENA ESCALIVADA CON CEPES A LA PLANCHA, REDUCCIÓN DE DASHI Y
BROTOS DE WASABI
BOMBA DE L'EIXAMPLE CON CREMA DE AJO NEGRO Y EMULSIÓN DE CHIPOTLE



HUEVOS ROTOS CON SETAS DE TEMPORADA, CHIPS DE PATATA Y SAL DE JAMÓN
STEAK TARTARE SEASON DE TERNERA CON MANTEQUILLA AHUMADA



LOMO BAJO DE TERNERA FRISONA (300 gr) CON PATATAS BABY FRITAS Y
PIMIENTOS DEL PADRÓN

Y un vicio para acabar

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO Y MANGO

Bodega

Tinto El Veïnat (D.O. Montsant) ´Garnacha, 6 meses en barrica
Blanco Petit Almodi (D.O. Terra Alta)
Botella cada 4 personas (Blanco o tinto)
Incluye agua 0,5l cada 2 personas

37,50€ (Iva incluido)



Menú Season 2

PAN DE COCA UNTADO CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

JAMÓN 100% BELLOTA CORTADO A CUCHILLO



STEAK TARTARE SEASON DE TERNERA CON MANTEQUILLA AHUMADA

BERENJENA ESCALIVADA CON CEPES A LA PLANCHA,
REDUCCIÓN DE DASHI Y BROTES DE WASABI

BOMBA DEL EIXAMPLE CON CREMA DE AJO NEGRO Y EMULSIÓN DE CHIPOTLE



PULPITOS ESTOFADOS AL KIMCHI DE CHOCOLATE Y CREMOSOS DE AJONABO



LOMO BAJO DE TERNERA FRISONA (500 GR) CON PATATAS BABY FRITAS Y
PIMIENTOS DEL PADRÓN

Y un vicio para acabar

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO Y MANGO

Bodega

Tinto Bicicletas y Demonios (D.O. Ribera del Duero) 100% tempranillo

Blanco L'Aphrodisiaque (D.O. Bierzo)

Botella cada 3 personas (Blanco o tinto)

Incluye agua 0,5l cada 2 personas

45,50€ (Iva incluido)



Menú Season 3

PAN DE COCA UNTADO CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

JAMÓN 100% BELLOTA CORTADO A CUCHILLO



STEAK TARTARE SEASON DE TERNERA CON MANTEQUILLA AHUMADA

BERENJENA ESCALIVADA CON CEPES A LA PLANCHA,
REDUCCIÓN DE DASHI Y BROTES DE WASABI

BOMBA DEL EIXAMPLE CON CREMA DE AJO NEGRO Y EMULSIÓN DE CHIPOTLE



VIEIRA A LA PLANCHA CON FONDO DE SALSA TERIYAKI, EDAMAME Y
CAMELO DE OLIVA KALAMATA

HEURA A LA NARANJA CON BONIATO Y CEBOLLETA CHINA



CANELON DE PULARDA TRUFADA CON SUAVE BECHAMEL DE QUESO AL GRATEN

CIERVO ACABADO EN LA PLANCHA CON DEMIGLACE DE JAGGERMEISTER
Y PAN HOJALDRADO

Y un vicio para acabar

TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO Y MANGO

TORRIJA CON CREMA DE BAILEYS, MUSELINA DE VAINILLA Y CRUMBLE

Bodega

Tinto Ramon Bilbao Edition limitada (D.O.C. Rioja)

Blanco Ramón Bilbao orgánico (D.O. Rueda)

Botella cada 3 personas (Blanco o tinto)

Agua mineral

60€ (Iva incluido)



Condiciones de la reserva

El menú de grupo es para un mínimo de 8 personas (Mesas con menos de 8 personas recomendamos pedir a la carta donde nuestros camareros le indicarán in situ cuáles son las mejores opciones para disfrutar de su experiencia.)

Las reservas de grupo se darán por confirmadas a la recepción del depósito, el cual se descontará el mismo día de la comida/cena.

A TENER EN CUENTA

El nº de personas y cualquier detalle que deba de tenerse en cuenta deberá de cerrarse con una semana de antelación.

Al ser Season un espacio no muy grande, el montaje de mesas para grupos a partir de 12 personas será según disponibilidad del restaurante, pudiendo ser distribuidos en dos mesas, siempre una al lado de la otra y lo más cercanas posibles.

No está incluido en el precio menú cualquier bebida que se pueda consumir antes de la cena.

Una vez consumida la bebida incluida en el menú, el resto que se pueda consumir se facturará aparte al final de la comida / cena.

No está incluido en el precio del menú cualquier concepto que no esté especificado.

POLITICA DE CANCELACIÓN.

72h antes del evento se permite una variación de máximo un 10% del total de los comensales.

No se permitirán cancelaciones en la reserva 24h antes del evento.

En ese caso se facturarán las personas canceladas, así como las que puedan fallar el mismo día.

Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria preferiblemente previamente o a nuestro personal a la llegada al restaurante



SEASON TAPAS RESTAURANTE
Aribau, 125
08036 Barcelona
Email: hola@seasonrestaurante.com
Reservas: +34 932201223
Teléfono: +34 934531044
Grupo: +34 648586284



Abierto todos los días de 13:00h a 00:30h