

*¡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*





*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





MENU CLÁSICO SEASON

Platos a compartir

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

PATATAS BRAVAS CON SALSA PICANTE DE CHIPOTLE Y
ALIOLI DE AJO ESCALIBADO (VEGANO)

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO SEASON

HUEVO ESTRELLADOS CON CHIPS DE PATATA, SETAS,
DEMIGLACE AL TARTUFO Y POLVO DE JAMÓN

STEAK TARTAR DE TERNERA KM. 0 ESTILO SEASON
CON MANTEQUILLA AHUMADA Y TOSTADITAS

ARROZ CREMOSO DE GAMBAS Y SU CARPACCIO
CON EMULSIÓN DE MASCARPONE AL CORAL DE GAMBAS

COSTILLA DE CERDO DUROC GLASEADA AL JOSPER
CON PURÉ A LA MANTEQUILLA TOSTADA

Y un vicio para acabar

TRUFAS

Bebidas

2 BEBIDAS POR PERSONA

(Vino tinto, vino blanco, cerveza, refresco o agua)

SERVICIO DE PAN KAMUT 100% ECO

44,50€ (Iva incluido)

No se admiten pagos por separado.

Máximo 3 pagos por cuenta.



MENU GRANDE SEASON

Platos a compartir

PAN DE COCA UNTADO CON TOMATE DE COLGAR Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN Y HUEVAS DE ARENQUE
CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO SEASON

HUEVO ESTRELLADOS CON CHIPS DE PATATA, SETAS,
DEMIGLACE AL TARTUFO Y POLVO DE JAMÓN

TARTAR DE ATÚN ROJO BALEGÓ A LA TERIYAKI DE CEREZA
CON EMULSIÓN DE FOIE Y PIÑONES TOSTADOS

PULPO A LA BRASA CON ROMESCO DE PISTACHOS Y TIRABEQUES SALTEADOS
COSTILLA DE CERDO DUROC GLASEADA AL JOSPER
CON PURÉ A LA MANTEQUILLA TOSTADA

Y un vicio para acabar

TORRIJA CON MUSELINA DE VAINILLA, CREMA DE BAILEYS Y CRUMBLE

Bebidas

2 BEBIDAS POR PERSONA

(Vino tinto, vino blanco, cerveza, refresco o agua)

SERVICIO DE PAN KAMUT 100% ECO

49,50€ (Iva incluido)

No se admiten pagos por separado.
Máximo 3 pagos por cuenta.



MENU ESPECIAL SEASON

Platos a compartir

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

JAMÓN DE BELLOTA 100% CORTADO A CUCHILLO

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO SEASON

STEAK TARTAR DE TERNERA KM. 0 ESTILO SEASON
CON MANTEQUILLA AHUMADA Y TOSTADITAS

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE CON QUESO CREMA, ARÁNDANOS Y
VINAGRETA DE FRAMBUESA

Segundos a elegir

PULPO A LA BRASA CON ROMESCO DE PISTACHOS Y TIRABEQUES SALTEADOS

COSTILLA DE CERDO DUROC GLASEADA AL JOSPER
CON PURÉ A LA MANTEQUILLA TOSTADA

ARROZ CREMOSO DE GAMBAS Y SU CARPACCIO CON
EMULSIÓN DE MASCARPONE AL CORAL DE GAMBAS

Y un vicio para acabar

TORRIJA CON MUSELINA DE VAINILLA, CREMA DE BAILEYS Y CRUMBLE
TRUFAS

Bebidas

2 BEBIDAS POR PERSONA

(Vino tinto, vino blanco, cerveza, refresco o agua)

SERVICIO DE PAN KAMUT 100% ECO

54,50€ (Iva incluido)

No se admiten pagos por separado.
Máximo 3 pagos por cuenta.



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.

En grupo más grandes recomendable mesas de 8 personas.

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

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 en el mismo.

No se permiten pagar las cuentas separadas. Máximo 3 pagos por cuenta.

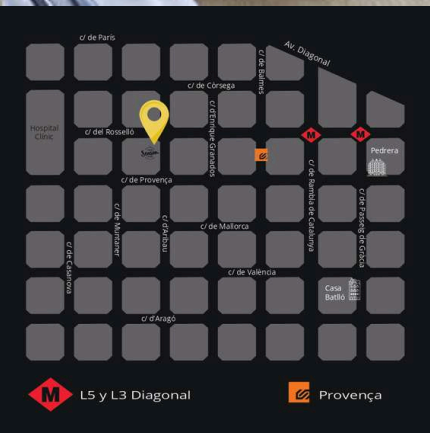
Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria preferiblemente previamente o a nuestro personal a la llegada al restaurante

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 48h antes del evento.

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



SEASON TAPAS RESTAURANTE

Aribau, 125 08036 Barcelona

Email: hola@seasonrestaurante.com

Reservas: +34 932201223

Teléfono: +34 934531044

Grupos: +34 648586284



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