

Menú grupos Season



En Season nunca te aburrirás,
nuestra mejor receta es sorprenderte



MENÚ 1

ENTRANTES (A compartir)

PAN COCA CON TOMATE

TABLA DE EMBUTIDOS (CHORIZO, LOMITO, SALCHICHÓN, JAMÓN)

CROQUETAS DE POLLO (2 POR PERSONA)

BERENJENA EN TEMPURA CON MIEL DE CAÑA

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTES CON ARÁNDANOS Y CREMOSO DE QUESO

SEGUNDOS (A elegir)

DORADA A LA PLANCHA CON PATATA PANADERA
O
BUTIFARRA DE CALAF CON SALTEADO DE ALUBIAS

Y UN DULCE FINAL

CREMA CATALANA QUEMADA

CAFÉS

BEBIDAS

Vino tinto Viña Eguía (D.O Rioja)
Vino blanco Prior verdejo (D.O Rueda)
(1 botella cada 3 personas)
(1 jarra de sangra cada 3 personas)
O
Refresco, Agua, Cerveza (2 consumiciones por persona)

34,00€ (IVA incluido)

Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria

MENÚ 2

ENTRANTES (A compartir))

PAN COCA CON TOMATE

CALAMARES A LA ANDALUZA

CROQUETAS DE POLLO

PINCHOS MORUNOS

TABLA DE EMBUTIDOS (CHORIZO, LOMITO, SALCHICHÓN, JAMÓN)

SEGUNDOS (A elegir)

SALMÓN AL PAPILLOTE CON VERDURITAS Y SALSA TÁRTARA
O
CHURRASCO A LA BRASA CON ALL I OLI

Y UN DULCE FINAL

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

CAFÉS

BEBIDAS

Vino tinto Viña Eguia (D.O Rioja)
Vino blanco Melior verdejo (D.O Rueda)
(1 botella cada 3 personas)
(1 jarra de sangra cada 3 personas)
O
Refresco, Agua, Cerveza (2 consumiciones por persona)

37,00€ (Iva incluido)

Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria

MENÚ 3

ENTRANTES (A compartir)

PAN COCA CON TOMATE

ENSALADA DE BURRATA CON CHERRY CONFITADO Y PESTO

TABLA DE JAMÓN IBÈRICO 100% BELLOTA

FRITURA DE CHIPIRONES

GAMBAS AL AJILLO

SEGUNDOS (A elegir)

BACALAO CONFITADO CON MUSELINA DE MIEL
O
SECRETO CON SALSA DE OPORTO

Y UN DULCE FINAL

TRUFAS DE CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE

CAFÉS

BEBIDAS

Vino tinto Ramón bilbao D.O Rioja
Vino blanco Melior verdejo D.O Rueda
(1 botella cada 3 personas)
(1 jarra de sangra cada 3 personas)
O
Refresco, Agua, Cerveza (2 consumiciones por persona)

44,00€ (Iva incluido)

Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria

MENÚ 4

ENTRANTES (A compartir)

PAN COCA CON TOMATE

ENSALADA DE BURRATA CON CHERRY CONFITADO Y PESTO

TABLA DE JAMÓN IBÈRICO 100% BELLOTA

STEAK TARTAR SEASON

PULPO A LA BRASA CON BERENJENA AHUMADA

SEGUNDOS (A elegir)

MEDIA LUNA DE VACÍO DE TERNERA BLACK ANGUS
O
LUBINA A LA SANTURCE

Y UN DULCE FINAL

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

CAFÉS

BEBIDAS

Vino tinto Ramón Bilbao edición limitada D.O Rioja
Vino Rosado Fragancia de Marta D.O Penedès
Vino blanco Albariño Marieta D.O Rías Baixas
(1 botella cada 3 personas)
(1 jarra de sangra cada 3 personas)
O
Refresco, Agua, Cerveza (2 consumiciones por persona)

52,00€ (Iva incluido)

Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria

MENU VEGETARIANO

ENTRANTES (A compartir)

PAN COCA CON TOMATE

BERENJENA EN TEMPURA CON MIEL DE CAÑA DE AZÚCAR

PIMIENTOS DEL PADRÓN

PAPAS FRITAS CON SALSA PICANTE (PATATAS BRAVAS)

ESCALIVADA DE LA CASA A LA BRASA

SEGUNDOS (A elegir)

WOK DE FIDEOS CON HEURA (PROTEÍNA VEGETAL) Y VERDURAS

RISOTTO DE SETAS

Y UN DULCE FINAL

FRUTA NATURAL DE TEMPORADA

CAFÉS

BEBIDAS

Vino tinto Ramón Bilbao edición limitada (D.O Rioja)
Vino Rosado Fragancia de Marta (D.O Penedès)
Vino blanco Albariño Marieta D.O Rías Baixas
(1 botella cada 3 personas)
(1 jarra de sangra cada 3 personas)
O
Refresco, Agua, Cerveza (2 consumiciones por persona)

36,00€ (Iva incluido)

Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria

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.

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

POLITICA DE CANCELACIÓN.

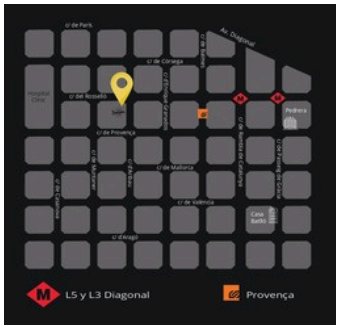
72h antes del evento se permite una variación de máximo un 10% del total de los comensales.
No se permitirán cancelaciones en la reserva 48h antes del evento.
En ese caso se facturarán las personas canceladas, así como las que puedan fallar el mismo día.



RESTAURANT TAPAS Season EST. 2018 BARCELONA



SEASON TAPAS RESTAURANT



C/Aribau, 125 08036 Barcelona
www.seasonrestaurante.com
hola@seasonrestaurante.com
932 20 12 23
648586284

Abierto todos los días de 13:00h a 24:00h