

Restaurant Nàutic Tarragona

MENÚ COCKTAIL

PICA PICA

Patatas chips con salsa Espinaler y olivas rellenas de anchoa

Vasito de crema de melón con sal de jamón ibérico

Croquetas de rabo de toro

Jamón de bellota con pan con tomate

Brocheta de gamba a la brasa con aceite de Siurana

Brochetitas de pollo con salsa de curry y mango

Tostaditas de foie mi-cuit con mermelada de frambuesa

Degustación de arroz marinero y fideuá con calamanchines

POSTRES

Tarta celebración (con dedicatoria y velas)

o

Surtido de postres (brocheta de frutas y trufas caseras)

BUFFET DE BEBIDA

Vino negro Muller D.O Tarragona / Vino blanco Ipsis Chardonnay D.O Tarragona

Cava brut Sumarroca

Refrescos, cerveza, vermut, agua...

 **32€** 
IVA incluido

COMPLETE O MODIFIQUE SU MENÚ CON ESTAS OPCIONES:

Piruleta de chipirones a la andaluza (2.50€)

Croquetas de cabrales (1.80€)

Croquetas de jamón (1.80€)

Croquetas de chipirones en su tinta (1.80€)

Cucharita de pulpo a la gallega con aceite de pimentón de la Vera (2.00€)

Montadito de pan con tomate y anchoa de la Escala (1.80€)

Cucharita de salmón ahumado con salsa tártara (1.80€)

Vasito de salmorejo con gamba (1.80€)

Cucharita de carpaccio de gamba (2.00€)

Calamares a la romana (1.80€)

Sardina ahumada con tostaditas (2.00€)

Piruleta de foie con chocolate (2.00€)

Piruleta de queso manchego con arándanos (2.00€)

El formato de servicio es tipo aperitivo de boda, comensales de pie con sillas en el perímetro y una barra de buffet para la bebida.

Para cualquier consulta no duden en ponerse en contacto con nosotros.

CONDICIONES

El cliente tendrá que efectuar una paga y señal del 10% del presupuesto final en concepto de reserva en el momento de efectuar la misma.

No será posible efectuar ningún cambio en el menú en los 7 días anteriores al evento.

Se dará por definitivo el nº de comensales reservados 5 días antes del evento.

Pueden realizarse todos aquellos cambios en el menú que el cliente considere oportuno, siempre dentro de los límites establecidos de tiempo. Dichos cambios supondrán también una variación en el precio del mismo. No duden en ponerse en contacto con nosotros para cualquier duda, cambio o aclaración. Sus peticiones siempre serán bien recibidas y atendidas en la medida de lo posible.

Restaurant Nàutic Tarragona
Port Esportiu de Tarragona
Tel 977 22 58 24
Móvil 619 05 25 60 (Sr. Iñaki)

Restaurant Nàutic Tarragona

MENÚ COCKTAIL

PICA PICA

Patates xips amb salsa Espinaler i olives farcides d'anxova

Gotet de crema de meló amb sal de pernil ibèric

Croquetes de cua de bou

Pernil de gla amb pa amb tomàquet

Broqueta de gamba a la brasa amb oli de Siurana

Broquetes de pollastre amb salsa de curri i mango

Torrades de foie mi-cuit amb melmelada de gerds

Degustació d'arròs mariner i fideuà amb calamarsos

POSTRES

Pastís celebració (amb dedicatòria i espelmes)

o

Assortit de postres (broqueta de fruites i trufes casolanes)

BUFET DE BEGUDA

Vi negre Muller D.O Tarragona / Vi blanc Ipsis Chardonnay D.O Tarragona

Cava brut Sumarroca

Refrescos, cervesa, vermut, aigua...

 **32€** 
IVA inclòs

COMPLETI O MODIFIQUI EL SEU MENÚ AMB AQUESTES OPCIONS:

Piruleta de calamarsons a l'andalusa (2.50€)

Croquetes de cabrales (1.80€)

Croquetes de pernil (1.80€)

Croquetes de calamarsons en la seva tinta (1.80€)

Cullereta de pop a la gallega amb oli de pebre vermell de la Vera (2.00€)

“Montadito” de pa amb tomàquet i anxova de l'Escala (1.80€)

Cullereta de salmó fumat amb salsa tàrtara (1.80€)

Gotet de salmorejo amb gamba (1.80€)

Cullereta de carpaccio de gamba (2.00€)

Calamars a la romana (1.80€)

Sardina fumada amb torradetes (2.00€)

Piruleta de foie amb xocolata (2.00€)

Piruleta de formatge manxec amb nabius (2.00€)

El format de servei és tipus aperitiu de boda, comensals drets amb cadires al perímetre i una barra de bufet per la beguda.

Per qualsevol consulta no dubti en posar-se en contacte amb nosaltres.

CONDICIONS

El client haurà d'efectuar una paga i senyal del 10% del presupost final en concepte de reserva al moment d'efectuar la mateixa.

No serà possible efectuar cap canvi al menú en els 7 dies anteriors a l'esdeveniment.

Es donarà per definitiu el nombre de comensals reservats 5 dies abans de l'esdeveniment.

Poden realitzar-se tots aquells canvis al menú que el client consideri oportú, sempre dins dels límits de temps establerts. Dits canvis suposaran també una variació en el preu del mateix. No dubtin en posar-se en contacte amb nosaltres per qualsevol dubte, canvi o aclariment. Les seves peticions sempre seran ben rebudes i ateses en la mesura que sigui possible.

Restaurant Nàutic Tarragona
Port Esportiu de Tarragona
Telf 977 22 58 24
Móvil 619 05 25 60 (Sr. Iñaki)