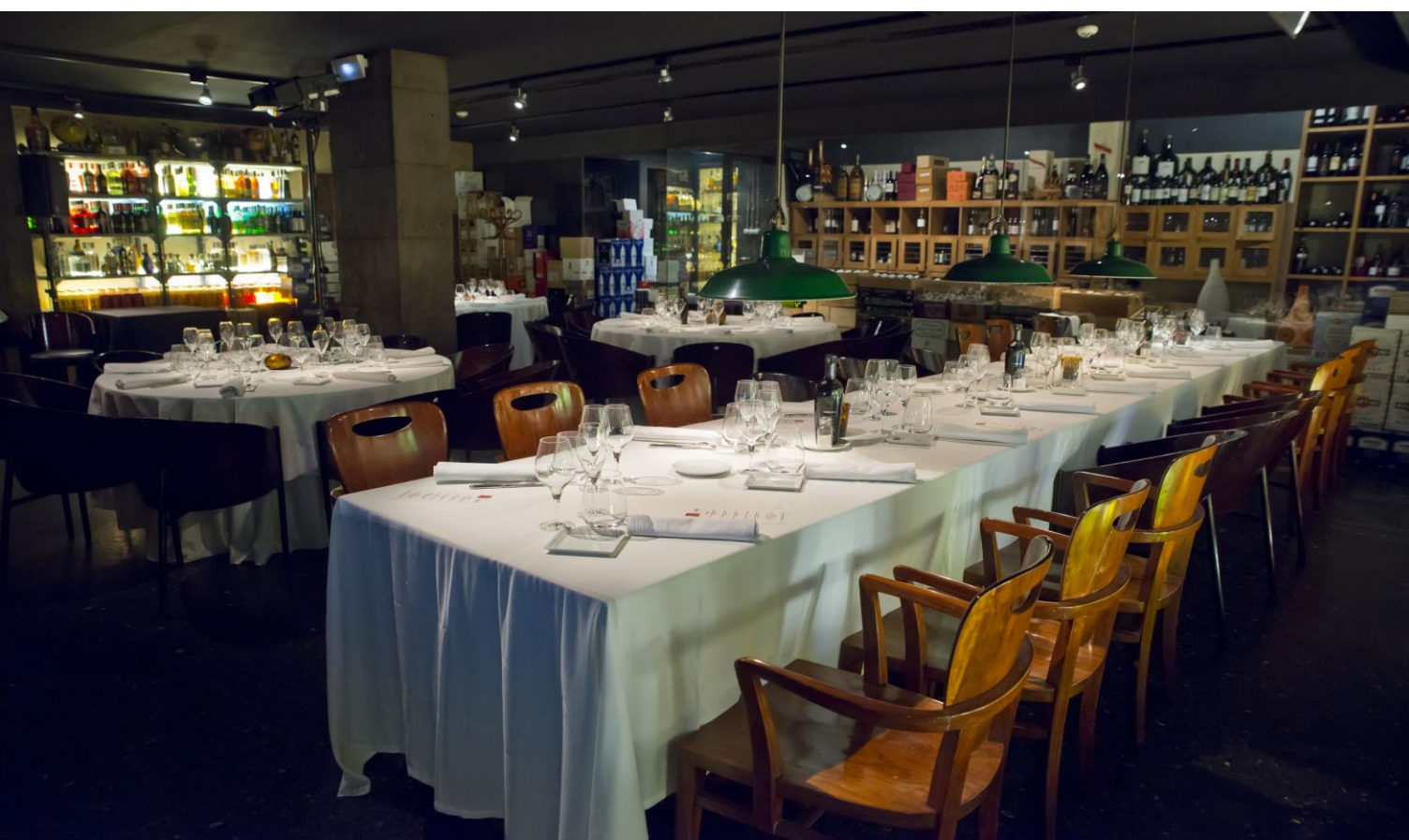


MENÚS  
SPEAKEASY  
GRUPOS  
Otoño - Invierno  
2018 - 2019



# MENÚ 1

## WELCOME COCKTAIL

### DRY MARTINI FRESH FRUIT MARTINIS

Apple Martini  
Strawberry Martini  
Passion Fruit Martini  
Coconut Martini

### MOJITOS

Passion Mojito  
Classic Mojito  
Red Fruit Mojito

### SNACKS

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate  
Blini de mascarpone y cebollino  
Salmón marinado con salsa teriyaki  
Croqueta de gamba  
Pasta frita rellena de sobrasada

### LOS PLATOS

Copa de guisantes con nube de parmesano  
Merluza de pincho con "pil pil" suave de tomillo y verduras salteadas  
Costillar de ternera Irish gold a 62°

### POSTRE

Tatín de manzana con helado de vainilla

### B O D E G A

Orube Crianza (D.O. Rioja)  
Fray Germán (D.O Rueda)  
Cava Elyssia Gran Cuvée  
Agua Solán de Cabras y café Nespresso

Precio por persona: 75,00€ (IVA incluido)

# MENÚ 2

## WELCOME COCKTAIL

### DRY MARTINI FRESH FRUIT MARTINIS

Apple Martini  
Strawberry Martini  
Passion Fruit Martini  
Coconut Martini

### MOJITOS

Passion Mojito  
Classic Mojito  
Red Fruit Mojito

### SNACKS

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate  
Atún en tempura con emulsión de wasabi  
Blini de mascarpone y cebollino  
Croqueta de parmigiano  
Langostino crujiente con polvo de curry

### LOS PLATOS

Crema de calabacín con chips de tuberculos  
Pescado de lonja con pisto siciliano  
Meloso de ternera con *parmentier* de patatas y setas

### POSTRE

Brownie de chocolate con chantilly y toffee de Bailey's

### BODEGA

Fra Guerau Crianza (D.O. Montsant)  
Fray Germán (D.O Rueda)  
Cava Elyssia Gran Cuvée  
Agua Solán de Cabras y café Nespresso

Precio por persona: 85,00€ (IVA incluido)

# MENÚ 3

## WELCOME COCKTAIL

### DRY MARTINI FRESH FRUIT MARTINIS

Apple Martini  
Strawberry Martini  
Passion Fruit Martini  
Coconut Martini

### MOJITOS

Passion Mojito  
Classic Mojito  
Red Fruit Mojito

## S N A C K S

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate  
Mini roll de ensalada Caesar  
Tacos de atún en tempura con emulsión de wasabi  
Langostino crujiente con polvo de curry  
Chupa chups de foie con pistachos

## LOS PLATOS

Tartar de salmón con guacamole  
Ravioli de setas y gambas  
Vieiras asadas con curry rojo  
Cochinillo ibérico deshuesado con piña anisada

## P O S T R E

Cheesecake con coulis de mango y espuma de caramelo

## B O D E G A

Fra Guerau Crianza (D.O. Montsant)  
Segura Viudas Xarel·lo (D.O Penedès)  
Cava Cuvée DS  
Agua Solán de Cabras y café Nespresso

Precio por persona: 100,00€ (IVA incluido)

# MENÚ 4

## WELCOME COCKTAIL

### DRY MARTINI FRESH FRUIT MARTINIS

Apple Martini  
Strawberry Martini  
Passion Fruit Martini  
Coconut Martini

### MOJITOS

Passion Mojito  
Classic Mojito  
Red Fruit Mojito

### S N A C K S

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate  
Tacos de atún en tempura con emulsión de wasabi  
Croqueta de queso  
Corte de ensaladilla con anchoas y atún

### LOS PLATOS

Ensalada de bogavante y gamba, jamón ibérico, tomate aliñado, azafrán y frutos secos  
Lubina salvaje con crema de lima, salicornia y navajas en tempura  
Solomillo de ternera al estilo Wellington con salsa de trufas

### P O S T R E

Mousse de limón con merengue y su sorbete al cava y vodka Grey Goose

### B O D E G A

Fra Guerau Crianza (D.O. Montsant)  
Segura Viudas Xarel·lo (D.O Penedès)  
Cava Cuvée DS  
Agua Solán de Cabras y café Nespresso

Precio por persona: 125,00€ (IVA incluido)

# MENÚ 5

## WELCOME COCKTAIL

**DRY MARTINI**  
**FRESH FRUIT MARTINIS**

Apple Martini  
Strawberry Martini  
Passion Fruit Martini  
Coconut Martini

**MOJITOS**

Passion Mojito  
Classic Mojito  
Red Fruit Mojito

**S N A C K S**

Blini de mascarpone y cebollino  
Salmón marinado con salsa teriyaki  
Croqueta de gamba  
Pasta frita rellena de sobrasada

**LOS PLATOS**

Ensalada tibia de vegetales asados con calamares confitados  
Espaldita de cordero deshuesada con mil hojas de patatas y setas

**P O S T R E**

Espuma de crema catalana

**B O D E G A**

Orube Crianza (D.O. Rioja)  
Fray Germán (D.O Rueda)  
Cava Elyssia Gran Cuvée  
*Agua Solán de Cabras* y café Nespresso

**Precio por persona: 70,00€ (IVA incluido)**



## Nota Importante

### Reservas grupo:

Al efectuar una reserva de grupo con un menú acordado, el Restaurante "Speakeasy" compra, elabora y adecua el espacio y el servicio al número de comensales acordado.

El cliente asume las bajas de los comensales no presentados, siempre y cuando no las hayan comunicado con 48h. De antelación a la fecha reservada.

Los gastos extras o número superior de comensales no pactados serán facturados aparte.

La distribución de los comensales será según la disponibilidad de la sala.

Cualquier variación de montaje que suponga un coste extra a lo establecido será cobrada aparte.

En caso de cancelación o anulación, se ha de informar al establecimiento o persona responsable de la gestión del grupo con un mínimo de 48h. De antelación, de no ser así se facturará el 40% del precio de la cena teniendo en cuenta el precio de ticket medio del restaurante.

Trabajamos con productos locales de temporada, dichos menús pueden sufrir modificaciones según disponibilidad de mercado.

Se disfrutará la exclusividad del espacio cuando así se haya pactado el precio por ambas partes de manera escrita.

### Horario cocina:

De Lunes a sábado de **20:00h. a 23:30h.**

Domingos y Festivos cerrado.

El horario de cierre del Restaurante "Speakeasy" es hasta las **01:30h.**

Para otros casos de horarios y consumiciones consultar precios.

### Depósito:

Para que una reserva de grupo sea válida hay que efectuar un depósito del **50%** del importe a facturar, que será descontado de la factura definitiva.

Transferencia bancaria a:  
**Vértice de Hosteleras, S.A.**  
**Banco SABADELL Atlántico**  
**Rbla. Catalunya, 115**  
**08008 Barcelona**  
**España**  
**IBAN ES22**  
**BIC BSABESBB**  
**cc 0081 0200 20 0001595666**

Enviar comprobante de la transferencia por fax: **93 204 36 16**

o via email a <mailto:reservas@drymartiniorg.com>