

MENÚS  
SPEAKEASY  
GRUPOS  
Otoño - Invierno  
2019



# MENÚ 1

## APERITIVO ITALIANO

### SNACKS

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate

Canape de salmón ahumado con queso cremêr al eneldo

Mini Bomba "Mexicana" con aguacate

Spring-roll de verduras

### LOS PLATOS

Crema de guisantes con nube de parmesano

Corvina con salsa de naranja a la miel y verduras al vapor

Filete de buey con su fondo con milhojas de patata

### POSTRE

Lemon Pie con merengue italiano

### B O D E G A

Orube Crianza (D.O. Rioja)

Valdubón Verdejo (D.O Rueda)

Cava Elyssia Gran Cuvée

Agua Solán de Cabras y café Lavazza

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

## **MENÚ 2**

### **APERITIVO ITALIANO**

#### **S N A C K S**

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate

Atún en tempura con emulsión de wasabi

Crepê pizza de queso brie, tomate seco y rúcula

Croqueta de ceps y foie con compota de manzana

Spring-roll de carne con salsa dulce de chili

#### **LOS PLATOS**

Ensalada de vegetales asados con habitas y calamarcitos confitados

Pescado de lonja con pisto siciliano y salsa de limón

Pollo Tikka Masala con arroz basmati y crujiente de papdum

#### **P O S T R E**

Chocolate en texturas

#### **B O D E G A**

Fra Guerau Crianza (D.O. Montsant)

Valdubón Verdejo (D.O Rueda)

Cava Elyssia Gran Cuvée

Agua Solán de Cabras y café Lavazza

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

## **MENÚ 3**

### **APERITIVO ITALIANO**

#### **S N A C K S**

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate

Mini roll de queso

Salmón marinado al "Gin&Tonic" con alga wakame

Canasta de guacamole con langostino

*Micuit* de foie con manzana caramelizada

#### **LOS PLATOS**

Poke bowl de atún con mango

Ravioli de setas con confit de pato y crema de puerros trufada

Caldereta mar y montaña  
(ibéricos, marisco, mejillones, merluza, langostino)

#### **P O S T R E**

Tiramisú de Tè matcha con su helado

#### **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 Lavazza

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

## **MENÚ 4**

### **APERITIVO ITALIANO**

### **S N A C K S**

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate

Hojaldre de salmón marinado con queso quark e higos

Crocante de foie con manzana caramelizada

Foccacia de patata al romero con anchoa y caviar de arenque

### **LOS PLATOS**

Bullabesa de marisco con cangrejo real

Lubina salvaje con arroz de guisantes y espárragos verdes

Solomillo de ternera al estilo Wellington con salsa de trufas

### **PRE- P O S T R E**

Cocktail Sharon Stone  
*(cocktail de chocolate con toque de naranja amarga)*

### **POSTRE**

Mousse de chocolate blanco con mango y maracuyá

### **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 Lavazza

**Precio por persona: 125,00€ (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, no se abonará el depósito ya realizado.**

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

**Estos menús incluyen: 1 copa de vino blanco, 1 copa de vino tinto y 1 copa de cava.**

**Después del café, cualquier bebida se considerará una bebida extra.**

**Se disfrutará la exclusividad el 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**