



## Menú 1

### PARA COMPARTIR

Jamón ibérico J.P Domecq con *coca de vidre* con tomate  
Patatas bravas  
Cazón en adobo  
Croquetas de jamón J.P.Domecq  
Ensalada tibia de gambas, patatas, tomate cherry y mojos

### SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Calamares a la plancha con juliana de verduras  
ó  
Hamburguesa de ternera rellena de parmesano con escalivada y patatas  
ó  
Wok de tallarines de arroz con pollo y verduras

### POSTRE

Brownie de chocolate con helado de coco  
ó  
Helados variados

### BODEGA

Vinos: Tinto Rioja o blanco Rueda o rosado Penedés  
(1 botella x cada 4 personas)  
Aguas, café e infusiones

42€ IVA incluido

 @casafernandezbarcelona

  /DRYMartiniJDLM  
[www.javierdelasmuelas.com](http://www.javierdelasmuelas.com)





## Menú 2

### SNACKS

Jamón ibérico J.P Domecq con *coca de vidre* con tomate  
Ensalada de quinoa real con salmón ahumado y verduritas  
Croqueta Innsbruck (*fondue* de queso)  
Morcilla de burgos con compota de manzana

### PLATOS PRINCIPALES

Salmorejo cordobés con huevo duro y virutas de jamon  
Tartar de Salmon con aguacate y mango  
Dados de solomillo a la pimienta con pimientos del padrón y patatas

### POSTRE

Tiramisú con helado de café  
Ó  
Helados Sandro Dessi

### BODEGA

Vinos: Tinto Rioja o Blanco Rueda o Rosado Penedés  
(1 botella x cada 4 personas)  
Copa cava Ars collecta

Aguas y café

**PRECIO 48 € IVA INCLUIDO**

 @casafernandezbarcelona

  /DRYMartiniJDLM  
www.javierdelasmuelas.com





## Menú 3

### PARA COMPARTIR

*Coca de vidre* con tomate y jamón Ibérico J.P.Domecq  
Ensalada Mejicana  
(*frijoles negro, aguacate, mazorquitas de maíz, cherry y pico de gallo*)  
Marmita de clocas  
(*Berberechos, mejillones y almejas*)

### SEGUNDO PLATOS

Vichyssoise con crujiente de jamón ibérico  
Pescado de la lonja con *risotto* de verduras y setas  
Tagliata de ternera con rucula, parmesano y pesto de piñones

### POSTRE

Mousse de chocolate negro con praliné avellanas  
ó  
Espuma de crema catalana con frutos rojos

### BODEGA

Vino blanco D.O. Ribera  
Vino tinto D.O. Rioja  
(1 botella x 4 personas)  
Aguas, café, infusiones y Copa cava Ars collecta

65€ (IVA incl.)



@casafernandezbarcelona



/DRYMartiniJDLM  
www.javierdelasmuelas.com





## MENÚ PICA-PICA

Patatas bravas

Coca de vidre con tomate con jamón ibérico J.P.Domecq

Ensalada de tomate con ventresca de atún y cebolla

Ensaladilla rusa

Pimientos de Padrón

Croquetas de queso parmesano

Croquetas de jamón ibérico

Tortillitas de camarones

Queso provolone a la plancha con cebolla y chistorras

Huevos estrellados con butifarra del perol

Mini hamburguesitas con cebolla confitada

## POSTRE

Mousse de yogurt con mango

ó

Helados variados

## BODEGA

Vinos: Tinto D.O Rioja

Vino Blanco D.O Rueda

Vino Rosado D. O Penedés

Aguas, café e infusiones

Copa de cava Ars collecta

**40€ IVA incluido**

 @casafernandezbarcelona

  /DRYMartiniJDLM

[www.javierdelasmuelas.com](http://www.javierdelasmuelas.com)





## Nota Importante

### Reservas grupo:

Al efectuar una reserva de grupo con un menú acordado, el Restaurante "Casa Fernandez" 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.

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 13:00h a 16:30 y de 20:00 a 23:30h.

Domingo: horario continuado

El horario de cierre del Restaurante "Casa Fernandez" 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:

IBAN:ES02 0081 0200 2100 0105 4911

Enviar comprobante vía email a :reservas@drymartiniorg.com

 /DRYMartiniJDLM

www.javierdelasmuelas.com