

Menú para grupos

Un menú ideal, pensado para compartir un momento agradable con amigos, familiares o compañeros de trabajo en un espacio privatizado.

Menú

Aperitivo

Tablas de quesos y embuditos catalanes + pan con tomate
(Queso artesanal • Fuet del Vall d'Aran • Butifarra • Longaniza • Terrina de cerdo)

Tapas calientes

Patatas bravas al estilo AmoVino con nuestra salsa casera
Pollo crocante con mayonesa de cilantro
Croquetas de chorizo ibérico
Pimientos del padrón con escamas de sal
Tostada de escalivada y aceite balsámico

Postre

Cheesecake con dulce de leche y crumble
Fondant de chocolate y nata montada

Vino

1 botella de vino cada 2 personas (Cava, blanco, tinto) + agua incluida

Precio:

40€ por persona

Mínimo 10 personas

Cóctel

Si buscas un **espacio privatizado** para tomar algo en modo **afterwork** o para un **evento especial**, tenemos la fórmula perfecta.

Nuestra propuesta de catering para cócteles incluye:

2 bebidas por persona

A elegir entre: vino blanco o tinto, cava, cerveza y softs

Para picar

Patatas chips

Olivas marinadas

Pintxos

*(Paté casero con pepinillo, ensaladilla de atún,
escalivada con aceite balsámico)*

Precio

20€ por persona

Mínimo 20 personas, hasta 70 personas