

# 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