

BARCELONETA

MENU GRUPOWE



Organizujemy:

spotkania firmowe



integracje



urodziny



jubileusze



kolacje biznesowe



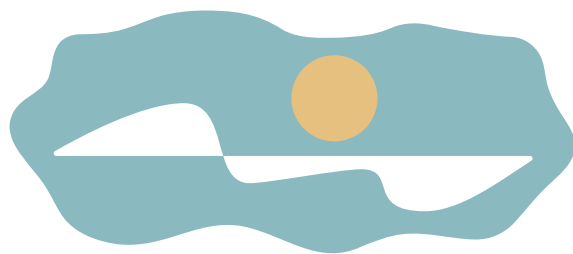
centrum Mokotowa



menu hiszpańskie



możliwość open baru



BARCELONETA

Costa Clásica

Klasyczna smaki Hiszpanii w eleganckim wydaniu.

TAPAS W STÓŁ

- **Patatas Bravas z aioli**
Chrupiące ziemniaki podawane z kremowym aioli i aromatycznymi przyprawami - klasyka hiszpańskich tapas.
- **Pimientos de Padrón**
Delikatnie smażone papryczki z Galicji, posypane solą morską. Proste, autentyczne i pełne charakteru.
- **Krokiety z szynką serrano**
Złociste krokiety z aksamitnym nadzieniem i dojrzewającą szynką serrano.
- **Kalmary po andaluzyjsku z aioli**
Lekko panierowane kalmary smażone na złoto, serwowane z domowym aioli.
- **Talerz hiszpańskich serów i wędlin**
Selekcja dojrzewających serów i najwyższej jakości hiszpańskich wędlin.
- **Oliwki i pieczywo**
Wyselekcjonowane hiszpańskie oliwki pełne wyrazistego smaku, podawane ze świeżym, chrupiącym pieczywem, które doskonale sprawdzi się do maczania w oliwie.

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

- **Grillowany filet z seabasa**
Delikatna ryba o subtelnym smaku, grillowana dla zachowania soczystości i naturalnego aromatu.
- **Żeberka po kanaryjsku**
Powoli pieczone żeberka inspirowane smakami Wysp Kanaryjskich, pełne aromatycznych przypraw.
- **Cachopo serrano z serem Mahón**
Hiszpański klasyk - soczyste mięso z dojrzewającą szynką serrano i serem Mahón.
- **Stek z kalafiora z sosem grzybowym (vege)**
Roślinna propozycja pełna smaku, podawana z aromatycznym sosem grzybowym. sprawdzi się do maczania w oliwie.

DESER SHARING

- **Crema Catalana**
Kataloński deser z waniliowym kremem i chrupiącą karmelizowaną skorupką.
- **Churros z gorzką czekoladą**
Hiszpańskie pączki podawane z aksamitnym sosem z gorzkiej czekolady.

cena: 169 zł/osoba



Fiesta del Mar

Bogatsza kompozycja tapas i dań inspirowanych śródziemnomorskim wybrzeżem.

TAPAS W STÓŁ

- **Patatas Bravas z aioli**
Chrupiące ziemniaki podawane z kremowym aioli i aromatycznymi przyprawami - klasyka hiszpańskich tapas.
- **Pimientos de Padrón**
Delikatnie smażone papryczki z Galicji, posypane solą morską. Proste, autentyczne i pełne charakteru.
- **Krewetki w czosnku z chili**
Soczyste krewetki smażone na oliwie z czosnkiem i nutą chili - jedno z najbardziej kultowych dań tapas.
- **Krokiety z tuńczykiem**
Chrupiące krokiety z delikatnym farszem z tuńczyka, inspirowane nadmorską kuchnią Hiszpanii.
- **Talerz hiszpańskich serów i wędlin**
Selekcja dojrzewających serów i najwyższej jakości hiszpańskich wędlin.
- **Oliwki i pieczywo**
Wyselekcjonowane hiszpańskie oliwki pełne wyrazistego smaku, podawane ze świeżym, chrupiącym pieczywem, które doskonale sprawdzi się do maczania w oliwie.

ZUPA DO WYBORU

- **Krem z kalafiora**
Jedwabisty krem z pieczonego kalafiora o delikatnym, aksamitnym smaku.
- **Zupa z dorsza i muli**
Aromatyczna zupa rybną z dorszem i mulami, inspirowana śródziemnomorskim wybrzeżem.
- **Gazpacho / zupa dnia**
Orzeźwiający hiszpański chłodnik z dojrzałych pomidorów i świeżych warzyw lub nasza codzienna, autorska zupa dnia przygotowywana z sezonowych składników.

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

- **Stek z tuńczyka Otoro**
Wyjątkowo delikatny stek z najbardziej cenionej części tuńczyka, przygotowany z najwyższą starannością.
- **Grillowany filet z seabasa**
Delikatna ryba o subtelnym smaku, grillowana dla zachowania soczystości i naturalnego aromatu.
- **Krewetki argentyńskie**
Duże, soczyste krewetki o słodkim smaku, serwowane w śródziemnomorskim stylu.
- **Cachopo serrano z serem Mahón**
Hiszpański klasyk - soczyste mięso z dojrzewającą szynką serrano i serem Mahón.
- **Stek z kalafiora z sosem grzybowym (vege)**
Roślinna propozycja pełna smaku, podawana z aromatycznym sosem grzybowym. sprawdzi się do maczania w oliwie.

DESER SHARING

- **Tarta de Santiago**
Tradycyjne galicyjskie ciasto migdałowe o delikatnej strukturze i cytrusowym aromacie.
- **Crema Catalana**
Kataloński deser z waniliowym kremem i chrupiącą karmelizowaną skorupką.
- **Carpaccio z ananasa**
Cienko krojony świeży ananas podany w lekkiej, orzeźwiającej formie.

cena: 229 zł/osoba



Grand Reserva Barceloneta

Najbardziej ekskluzywny pakiet dla wyjątkowych spotkań i celebracji.

TAPAS PREMIUM W STÓŁ

- **Ceviche z tuńczyka Otoro**
Szlachetna część tuńczyka marynowana w cytrusach, podkreślona świeżymi ziołami i delikatną ostrością.
- **Ośmiornica po galicyjsku**
Miękką ośmiornicę podawaną z oliwą, papryką i solą morską według tradycyjnej receptury z Galicji.
- **Krewetki w czosnku z chili**
Soczyste krewetki smażone na oliwie z czosnkiem i nutą chili - jedno z najbardziej kultowych dań tapas.
- **Kalmary po andaluzyjsku**
Lekko panierowane kalmary smażone na złoto, serwowane z domowym aioli.
- **Talerz hiszpańskich serów i wędlin**
Selekcja dojrzewających serów i najwyższej jakości hiszpańskich wędlin.
- **Pimientos de Padrón**
Delikatnie smażone papryczki z Galicji, posypane solą morską. Proste, autentyczne i pełne charakteru.
- **Oliwki i pieczywo**
Wyselekcjonowane hiszpańskie oliwki pełne wyrazistego smaku, podawane ze świeżym, chrupiącym pieczywem, które doskonale sprawdzi się do maczania w oliwie.

STARTER DO WYBORU

- **Zupa z dorsza i muli**
Aromatyczna zupa rybną z dorszem i mulami, inspirowana śródziemnomorskim wybrzeżem.
- **Gazpacho**
Orzeźwiający hiszpański chłodnik z dojrzałych pomidorów i świeżych warzyw.
- **Carpaccio z buraka z pistacjami**
Cienko krojone buraki z chrupiącymi pistacjami i subtelnym dressingiem.

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

- **Ośmiornica z grilla**
Perfekcyjnie grillowana ośmiornica o delikatnej strukturze i wyrazistym aromacie.
- **Krewetki argentyńskie**
Duże, soczyste krewetki o słodkim smaku, serwowane w śródziemnomorskim stylu.
- **Antrykot wołowy**
Soczysty stek z sezonowanej wołowiny, przygotowany zgodnie z preferowanym stopniem wysmażenia.
- **Stek z tuńczyka Otoro**
Wyjątkowo delikatny stek z najbardziej cenionej części tuńczyka, przygotowany z najwyższą starannością.
- **Grillowany fileć z seabasa**
Delikatna ryba o subtelnym smaku, grillowana dla zachowania soczystości i naturalnego aromatu.
- **Stek z kalafiora z sosem grzybowym (vege)**
Roślinna propozycja pełna smaku, podawana z aromatycznym sosem grzybowym. sprawdzi się do maczania w oliwie.



DESER SHARING

- **Tarta de Santiago**
Tradycyjne galicyjskie ciasto migdałowe o delikatnej strukturze i cytrusowym aromacie.
- **Crema Catalana**
Kataloński deser z waniliowym kremem i chrupiącą karmelizowaną skorupką.
- **Churros z gorzką czekoladą**
Hiszpańskie pączki podawane z aksamitnym sosem z gorzkiej czekolady.

cena: 269 zł/osoba



Open Bar Eventowy

Pakiety open bar obowiązują przez 3 godziny wydarzenia.
Oferta przygotowana dla grup zorganizowanych i eventów prywatnych.

Możliwość indywidualnego rozszerzenia pakietów alkoholowych zgodnie z preferencjami gościa.

OPEN BAR SOFT

- Woda gazowana i niegazowana
- Soki
- Lemoniada
- Softy
- Kawa i herbata

cena: 55 zł/osoba

OPEN BAR CLASSIC

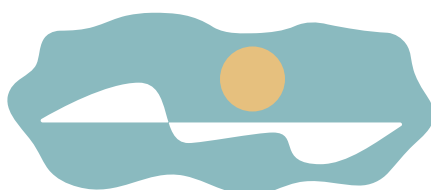
- House wine - wino białe i czerwone
- Piwo - 1 rodzaj
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki
- Lemoniada
- Softy
- Kawa i herbata

cena: 129 zł/osoba

OPEN BAR PREMIUM

- Wina house - białe i czerwone
- Piwo - 1 rodzaj
- Cava
- Gin & Tonic Classic
- 1 rodzaj whisky
- 1 rodzaj wódki
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki
- Lemoniada
- Softy
- Kawa i herbata

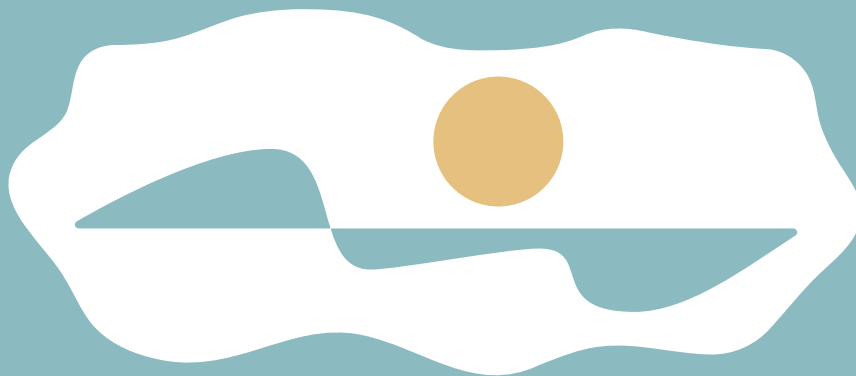
cena: 209 zł/osoba



BARCELONETA

Wszystkie ceny są cenami brutto.
Oferta obowiązuje od 10 osób.

Oferta ma charakter poglądowy i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu prawa.



B A R C E L O N E T A

Kazimierzowska 43, 02-572 Warszawa

biuro@barceloneta.pl

+48 453 467 461

 **www.facebook.com/barceloneta.tapas**

 **www.instagram.com/barceloneta.tapas/**