



# Menú ejecutivo

ELIGE UN PLATO DE CADA APARTADO


## Primeros

- Provolone gratinado con tomate seco, cebolla caramelizada y pan tostado
- Burrata italiana con rúcula, tomates y pistachos en el Pesto de menta fresca
- Jamón ibérico con pan con tomate
- Pulpo a la Gallega con Pimentón de la Vera
-  Parrillada de verduras de temporada con Romesco

## Segundo plato

- Entrecot de ternera a la brasa
- Costillar de cerdo a baja temperatura en el Bourbon
- Pescado del día (consulte a nuestro personal de sala)
- Arroz del Chef (mínimo 2 personas)
-  Beyond Burguer (burguer vegana 115gr) con verduritas

## Postre

- Lemon Pie
- Miel y requesón
- Carrot Cake
- Cheesecake de Oreo y mango
-  Fruta de temporada

## Bebidas

- Vino D.O. Cataluña (1 cada 4 personas)
- Agua mineral

**39,90€ por persona**

— IVA incluido —



# Condiciones reserva para grupos

## Confirmación de la reserva

Para la confirmación de la reserva será necesaria **una paga y señal de diez euros (10€) por comensal que se restarán de la factura final.**

El número de comensales podrá disminuir hasta 24h antes de la cita reservada, si se realiza después o en el momento de llegada en el restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de los menús reservados.

**CUENTA BANCARIA DE EL MIRADOR DE CAN CASES:** ES06 0081 0001 1500 0242 4344  
**CONCEPTO:** NOMBRE, APELLIDO Y FECHA DE LA RESERVA: MENÚS DE GRUPOS

- Los menús para grupos se ofrecen a partir de ocho (8) comensales. – En un mismo grupo no se podrán combinar diferente menús.

- Adaptamos los menús para personas con intolerancias alimentarias y disponemos de un menú con opciones veganas
- La proporción de vino es de una botella cada cuatro (4) personas y se podrá cambiar por un refresco o una cerveza. Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas a parte.
- La proporción de agua es de una botella cada tres (3) personas.
- Hacemos tartas de cumpleaños por encargo.
- Las elecciones del menú así como los platos principales escogidos deberán ser comunicados con setenta y dos (72) horas de antelación a la celebración de la comida/evento.

## Información adicional

- El Mirador de Can Cases dispone de un seguro de responsabilidad civil que cubre todas las instalaciones a excepción del parking.
- El cliente se hará responsable de cualquier desperfecto, rotura o cualquier otro daño que por razones ajenas al restaurante se produzcan en el propio espacio dónde se celebra la comida/evento o en las instalaciones.
- El Mirador de Can Cases no se hace responsable de la pérdida de objetos de valor material por parte del cliente dentro de las dependencias de nuestro restaurante.
- La reserva de una sala o espacio privado quedará sujeto al número de comensales pudiendo realizarse cambios en caso de no llegar al número mínimo establecido para esa sala o espacio reservado.