

Calçots 2023

FINES DE SEMANA Y FESTIVOS

Tabla completa – para compartir

Ensalada del huerto con atún, tomates y cebolla de Figueres

Pan de payés con tomate y ajo

Bravas el Mirador

Calçots con Romesco casero (ilimitados)

Segundos (a elegir)

Parrilla de carne con patata “al caliu” y secas

Pescado del día

Ribs de cerdo a baja temperatura en el Bourbon

 Beyond Burguer (burguer vegana 115gr) con verduritas

Postre y café (a elegir)

Postre del día

café, te o infusión

Bebidas

Vino D.O. Cataluña (1 cada 4 personas)

Agua mineral

44,90€ por persona

— IVA incluido —



Calçots 2023

DE MARTES A VIERNES LABORABLES

Tabla completa – para compartir

Ensalada del huerto con atún, tomates y cebolla de Figueres

Pan de payés con tomate y ajo

Bravas el Mirador

Calçots con Romesco casero (1 teja por persona)

Segundos (a elegir)

Parrilla de carne con patata “al caliu” y “secas”

Pescado del día

Ribs de cerdo a baja temperatura en el Bourbon

 Beyond Burguer (burguer vegana 115gr) con verduritas

Postre y café (a elegir)

Postre del día

café, te o infusión

Bebidas

Vino D.O. Cataluña (1 cada 4 personas)

Agua mineral

37,90€ 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 72h 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 diferentes 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 donde 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.