

MENÚ CONCERT ★★★★★★★★

Menú de tapes a compartir en format assegut

PER COMPARTIR

Coca de vidre amb tomàquet.

Taula de pernil i formatges amb raïm i nous.

Croqueta casolana de pollastre al curri.

Patates braves amb allioli suau d'all escalivat, sofregit picant i oli fumat.

Ensaladilla russa amb tonyina i piparres.

Cors de cabdell amb pollastre cruixent, ou mollet, salsa cèsar i parmesà.

Tagliata de vedella amb parmentier de moniato i salsa demi-glace.

Burrata amb tomàquet Daniela, ratlladura de llimona dolça, escates de sal i oli d'oliva verge extra.

Tàrtar de salmó amb alvocat i salsa de iogurt especiada.

POSTRE

Pastís de xocolata casolà



34 €

PREU AMB IVA

INCLOU BEGUDES (AIGUA I AMPOLLA DE VI CADA QUATRE PERSONES)
AMB UN SUPLEMENT DE 6€ PER PERSONA TENEN BARRA LLIURE
DE BEGUDES DURANT L'ÀPAT (AIGUA, REFRESCOS, CERVESA I VI)
DURANT 2 HORES

Info i Reserves: 93 575 41 39 · Whatsapp 681 372 134 · cafebelgrado@grup66.com

WWW.CAFEBELGRADO.ES

MENÚ CONCIERTO



Menú de tapas a compartir en formato sentado

PARA COMPARTIR

Coca de vidrio con tomate.

Tabla de jamón y quesos con uvas y nueces.

Croqueta casera de pollo al curry.

Patatas bravas con alioli suave de ajo asado, sofrito picante y aceite ahumado.

Ensaladilla rusa con atún y piparras.

Corazones de cogollo con pollo crujiente, huevo mollet, salsa César y parmesano.

Tagliata de ternera con parmentier de boniato y salsa demi-glace.

Burrata con tomate Daniela, ralladura de limón dulce, escamas de sal y aceite de oliva virgen extra.

Tartar de salmón con aguacate y salsa de yogur especiada.

POSTRES

Pastel de chocolate casero



34 €

PRECIO CON IVA

INCLUYE BEBIDAS (AGUA Y BOTELLA DE VINO CADA CUATRO PERSONAS) CON UN SUPLEMENTO DE 6€ POR PERSONA TIENEN BARRA LIBRE DE BEBIDAS DURANTE LA COMIDA (AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINO) DURANTE 2 HORAS

Info i Reserves: 93 575 41 39 · Whatsapp 681 372 134 · cafebelgrado@grup66.com

WWW.CAFEBELGRADO.ES

MENÚ CÓCTEL



Menú en format a peu dret

PER COMPARTIR

Xarrup de benvinguda (fred o calent segons temporada).

Banderols de seitó.

Papas "arrugadas" amb "allioli suau d'all i sofregit coent.

Croquetes casolanes de pernil ibèric.

Torrada de pa rústic amb tomàquet i pernil de bodega.

Bikini trufat de mozzarella i pernil ibèric.

Cors de cabdells amb pollastre cruixent, ou mollet, salsa cèsar i parmesà.

Cullereta de tàrtar de Salmó marinat amb Kimchi.

Roast beaf amb salsa vitello tonnato i ruca.

Mini hamburguesa de vedella amb formatge carbazole i ceba caramel·litzada.

Mini Mollet de pulled porc amb formatge semi sec i ceba morada

POSTRE

Brownie amb praliné de cacauet i xantillí



40 €

PREU AMB IVA

AIGUA, REFRESCOS, CERVESA & VI DURANT L'ÀPAT (2 HORES)

Info i Reserves: 93 575 41 39 · Whatsapp 681 372 134 · cafebelgrado@grup66.com

WWW.CAFEBELGRADO.ES

MENÚ CÓCTEL



Menú en formato de pie

PARA COMPARTIR

Sorbo de bienvenida (frío o caliente según temporada).

Banderines de boquerón.

Papas "arrugadas" con mojo rojo y verde.

Croquetas caseras de jamón ibérico.

Tostada de pan rústico con tomate y jamón de bodega.

Bikini trufado de mozzarella y jamón ibérico.

Corazones de cogollos con pollo crujiente, huevo mollet, salsa César y parmesano.

Cucharilla de tartar de salmón marinado con kimchi.

Roast beef con salsa vitello tonnato y rúcula.

Mini hamburguesa de ternera con queso carabazole y cebolla caramelizada.

Mine Mollet de pulled pork con queso semi seco y cebolla morada.

POSTRES

Brownie con praliné de cacahuete y chantilli.



40 €

PRECIO CON IVA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA & VINO DURANTE LA COMIDA (2 HORAS)

Info i Reserves: 93 575 41 39 · Whatsapp 681 372 134 · cafebelgrado@grup66.com

WWW.CAFEBELGRADO.ES