

SPEAKEASY

CLANDESTINE BACK ROOM RESTAURANT

MENÚS GRUPOS

2023



SPEAKEASY

CLANDESTINE BACK ROOM RESTAURANT & BAR

MENÚ 1

Welcome cocktail

SNACKS

Jamón ibérico de J.P. Domecq y coca con tomate

Sándwich de mortadela Italiana con rúcula, mozzarella búfala y tomate seco

Mini Bomba de carne estilo Mexicano con aguacate

Gamba crujiente con dip de mango

LOS PLATOS

Vichyssoise con virutas de jamón y tierra de olivas

Corvina con salsa de naranja a la miel y verduras al vapor

Carrillera de ternera a baja temperatura con parmentier de patata y setas

POSTRE

Pie de limón con merengue Italiano

BODEGA

Pomal Centenari reserva (D.O. Rioja)

Paseante la charla Verdejo (D.O. Rueda)

Cava Ars Collecta Codorniu

Agua Solán de Cabras y café Lavazza

Precio por persona: 90,00€ (IVA incluido)

SPEAKEASY

CLANDESTINE BACK ROOM RESTAURANT & BAR

MENÚ 2

Welcome cocktail

SNACKS

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate

Atún en Tempura con emulsión de wasabi

Croqueta de ceps y foie con compota de manzana

Crujiente de pasta brick con espinaca y queso azul

Mini bocado de calamares con mayonesa de cítrico

LOS PLATOS

Ensalada de gambas al azafrán con patatas, rabanitos canónigos y mojo verde

Lubina de lonja con pisto siciliano y salsa ligera de limón

Pollo Tikka Masala con arroz basmati y crujiente de papadum

POSTRE

Chocolate en texturas

BODEGA

Pomal Centenari reserva (D.O. Rioja)

Anima de Raimat blanco (D.O. Costers de Segre)

Cava Ars Collecta Codorniu

Agua Solán de Cabras y café Lavazza

Precio por persona: 105,00€ (IVA incluido)

SPEAKEASY

CLANDESTINE BACK ROOM RESTAURANT & BAR

MENÚ 3

Welcome cocktail

SNACKS

Jamón ibérico de J.P. Domecq y coca con tomate

Mini roll de queso con mermelada de naranja amarga

Croqueta de queso parmesano

Canasta de guacamole con langostino crujiente

Foie micuit con manzana caramelizada

LOS PLATOS

Poke bowl de atún con mango y edamame

Ravioli de setas con confit de pato y crema de puerros trufada

Caldereta mar y montaña
(Ibéricos, marisco, mejillones, merluza, langostino)

POSTRE

Tiramisú de Té matcha con helado

BODEGA

Paramos de Legaris (D.O. Ribera del Duero)

Anima de Raimat blanco (D.O. Costers de Segre)

Cava Titiana Vintage

Agua Solán de Cabras y café Lavazza

Precio por persona: 120,00€ (IVA incluido)

SPEAKEASY

CLANDESTINE BACK ROOM RESTAURANT & BAR

MENÚ 4

Welcome cocktail

SNACKS

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate

Hojaldre de Salmón marinado con queso quark e higos

Crocante de foie con manzana caramelizada

Croqueta de bacalao con tomate y olivas de Aragón

LOS PLATOS

Carpaccio de Atún Balfegó con edamame

Lubina salvaje con crema de mejillones,
setas japonesas y espárragos

Solomillo de ternera al estilo Wellington con salsa de trufas

PRE - POSTRE

Cocktail Sharon Stone
(Cocktail de chocolate con toque de naranja amarga)

POSTRE

Mousse de limón con merengue italiano y helado de coco

BODEGA

Paramos de Legaris (D.O. Ribera del Duero)
Anima de Raimat blanco (D.O. Costers de Segre)
Cava Titiana Vintage
Agua Solán de Cabras y café Lavazza

Precio por persona: 145,00€ (IVA incluido)

SPEAKEASY

CLANDESTINE BACK ROOM RESTAURANT & BAR

AVISO IMPORTANTE RESERVAS PARA GRUPOS:

Al realizar una reserva de grupo con un menú acordado, el Restaurante "SPEAKEASY" compra, prepara y adapta el espacio y el servicio al número de clientes acordado.

El cliente es responsable de la cancelación y de los clientes que no se presenten, siempre que no hayan informado 48 horas antes de la fecha reservada.

Los gastos extra o un mayor número de clientes no concertados se cobrarán aparte.

La distribución de los participantes será según la disponibilidad de la sala.

Cualquier variación del montaje que suponga un coste extra se cobrará aparte.

En caso de cancelación o modificaciones, el establecimiento o la persona responsable de la gestión del grupo deberá notificarlo con al menos 48 horas de antelación, de lo contrario, no se reembolsará el depósito.

Trabajamos con productos locales de temporada, estos menús pueden estar sujetos a cambios en función de la disponibilidad del mercado.

El uso exclusivo del espacio se disfrutará cuando el precio haya sido acordado por ambas partes y registrado según acuerdo escrito.

Para otros horarios y consumiciones, consultar precios.

Depósito:

Para que una reserva de grupo sea válida es necesario realizar un depósito del 50% del total del importe a cobrar, que se descontará de la factura final.

Transferencia bancaria a: Vértice de Hosteleras, S.A.

Banco SABADELL Atlántico Rbla. Catalunya, 115

08008 Barcelona España

IBAN: ES22 0081 0200 2000 0159 5666

BIC BSABESBB

Enviar el recibo de la transferencia por fax: 93 204 36 16 o

por correo electrónico a: reservas@drymartiniorg.com