



# TRADIZIONE E GASTRONOMIA

L' HORT BANQUETS  
Gastronomía y Gestión de Felicidad

# MENU TRADIZIONE

## ENTRANTES

(Para compartir)

Ensalada mezclum con queso de de cabra gratinado,  
nueces caramelizadas, pasas y miel (V)

Croquetas de cocido con patatas paja

Polpette alla parmiggiana

(Albónigas de ternera y cerdo con berenjena, tomate,  
albahaca y parmesano)

## PRINCIPAL

(A escoger al momento)

### **PIZZA CON MOZARELLA RALLADA**

Margherita: Tomates xerry y orégano

Quattro Formaggi: Gorgonzola, Cabra, Rocafort y Mozzarella

Toscana: Ternera y cerdo picados, cebolla caramelizada,  
queso de cabra y Oporto

### **FESTIVAL DI PASTA**

Spaguetti alla Carbonara

Penne rigate con gambas, aceite, ajo y brandy

Bucatini all'Amatriciana con bacon, tomate y guindilla

## MOMENTO DULCE

Pastel de 3 chocolates

ó

Massini

## BODEGA

Vino Lambrusco o Cerveza

(1 botella cada 3 comensales o 1 cerveza por persona)

Aguas minerales

Precio por persona::

**30,00€ (iva incluido)**



# MENU GOURMET

## ENTRANTES

(Para compartir)

Ensalada mezclum con queso de de cabra gratinado,  
nueces caramelizadas, pasas y miel (V)

Croquetas de cocido con patatas paja

Polpette alla parmiggiana

(Albónigas de ternera y cerdo con berenjena, tomate,  
albahaca y parmesano)

## PRINCIPAL

(A escoger al momento)

### PIZZA GOURMET

(Medida de 150 gr.)

Jabugo: Virutas de jamón de jabugo con tomate y mozzarella de búfala

Burrata: Burrata, tomate cherry y albahaca fresca (V)

Affumicatta: Tomate, mozzarella ahumada, bacon de Trentino y albahaca

### PASTA RIPIENE

Raviolone de ternera con salsa de tomate, jamón y albahaca

Saquitos de pera y queso con salsa de nueces y gorgonzola

Bottoni de queso de cabra y cebolla caramelizada con crema de foie

## MOMENTO DULCE

Pastel de 3 chocolates

ó

Massini

## BODEGA

Vino Lambrusco o Cerveza

(1 botella cada 3 comensales o 1 cerveza por persona)

Aguas minerales

Precio por persona:

**35,00€ (iva incluido)**



# M E N U G A S T R O N O M I C O

## E N T R A N T E S

(Para compartir)

Ensalada Caprese con mozzarella de búfala, tomate de proximidad y aceite de albahaca

Polpette

(Albónigas de ternera y cerdo con berenjena, tomate y albahaca)

Focaccia de bresaola con vinagreta de limón y virutas de parmesano

## P R I N C I P A L

(A escoger con antelación)

Risotto de setas con parmesano (V)

Escalopines de ternera al porto con champiñones

Bacalao a la muselina de ajo con patata panadera

## M O M E N T O D U L C E

Pastel de 3 chocolates

ó

Massini

## N U E S T R A B O D E G A

Masia Oliveda Blanco o Tinto (DO Empordà) o Cerveza (1 botella cada 3 comensales o 1 cerveza por persona) y Aguas minerales

Precio por persona:

**37,00€ (iva incluido)**

# LOS ESPACIOS

## TERRAZA L'ERA

Nuestra terraza tipo pérgola, está acondicionada para poder disfrutarla **todo el año**.



## LA SALA GRAN



La más versátil de nuestras salas interiores, la Sala Gran tiene una capacidad hasta 30 comensales en mesa imperial. Dispone de aire acondicionado. Opción según número de comensales y necesidades de ser privada o compartida.

## LAS SALETES

Disponemos de 3 salas para un máximo de 15 y mínimo de 10 comensales, que son las más íntimas de la Pizzería de l'Hort.

Un espacio ideal para **pequeños grupos que busquen un rincón privado** para sus celebraciones.



# CONDICIONES

## EL MENÚ

Nuestros **Menús** están creados para grupos con un mínimo de 8 comensales.

En el momento de la reserva **se debe escoger 1 de los menus para todos los comensales**. En caso de intolerancias, alergias o necesidades especiales, el comensal podrá escoger a carta el mismo día.

Podéis traer vuestro pastel (exclusivamente de pastelería) sin coste añadido ni descuento en el menú por parte de l'Hort.

El número definitivo de comensales y necesidades alimentarias especiales se deberán comunicar máximo 4 días antes del evento. En el Menú Gastronomico se deberá indicar también la elección del plato principal de cada comensal. **Se podrán dar de baja comensales sin coste hasta el día antes de la fecha de la celebración**

Todos los precios son por persona e incluyen el Iva correspondiente.

## EL ESPACIO

Estos menús se pueden degustar en nuestra terraza compartida o en una de las salas interiores de la pizzería, pudiendo ser privada en función de la capacidad y disponibilidad en el momento de formalizar la reserva. Con el Menú Tradizione, a partir de 20 comensales se dividirá el pedido de la mesa para garantizar un buen servicio de sala y cocina.

Se puede traer decoración (globos, flores...) para montar el mismo día antes de la comida/cena.

## EL HORARIO

**El horario de servicio de restaurante es de 13.00h a 16.00h en horario de mediodía y de 20.30h a 23.30h en horario de noche.** Se puede contratar servicio de sala en otros horarios **a partir de 100,00€/hora** en función del espacio, el número de comensales y las necesidades del servicio requeridas.

# CONDICIONES

## LA RESERVA

Para formalizar la reserva se ha de proceder a hacer el pago de **150,00€ en concepto de paga y señal**. Ésta garantiza la reserva en el espacio escogido y condiciones acordadas. En caso de anulación es irretornable, aunque si se hace con una antelación de 30 días se puede cambiar por otro servicio, asumiendo el cliente un coste de 75,00€ de gestión.

La reserva se puede hacer en efectivo, tarjeta o a través de la tienda online <https://botiga.hort.cat> con previa confirmación de disponibilidad de espacio.

En el momento en el que se hace efectiva la paga y señal se están aceptando todas las condiciones detalladas en este documento.

## DATOS DE CONTACTO

**L' H O R T C A B R I L S**  
Passeig de Cabrils, 6  
(Parking privado pasada  
la Gasolinera Shell)

Tel. 937 533 350  
645 692 714 (whatsapp)  
esdeveniments@hort.cat

