

ES TEMPO DE COMPARTIR

L' HORT BANQUETS
Gastronomía y Gestión de Felicidad



E L M E N Ú

E N T R A N T E S

(Para compartir)

Pan de coca tostado con tomate y virutas de jamón ibérico
Ensalada mézclum con queso de cabra 100% con
tomate cherry, nueces caramelizadas y frutas de temporada (V)
Croquetas de cocido caseras con mermelada de tomate

D e g u s t a c i ó n

(4,00€ por persona)

Fideuá de l'Hort con allioli
ó
Arroz seco de verduras de temporada (V)

A ñ a d i m o s a l g ú n e n t r n t e ?

(2,00€ por persona y referencia)

Croquetas de Idiazábal con mermelada de membrillo (V)
Mortero de patatas bravas con salsa picante (V)
Nuestros buñuelos de bacalao con allioli de miel
Tortilla de patata melosa y trufada (V)

P L A T O P R I N C I P A L

(Escoger 2 referencias)

Meloso de ternera con parmentier de boniato i su crujiente
Lingote de cordero a baja temperatura con milhojas de patata al graten (supl. 2,00€)
Rabo de toro deshuesado con salsa de garnacha negra del Priorat
Suprema de salmón a la naranja con parmentier
Corvina a la donostiarra con patata panadera (supl. 2,00€)
Morro de bacalao con muselina de ajo

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

Pastel casera a elegir
(Pastel de Queso, Sacher o Carrot Cake)

Precio por persona a partir de:

45,00€ (iva incluido)



ADEMÁS . . .

W E L C O M E D R I N K

Cracker de pipas
Galletas de parmesano
Chips vegetales
Olivas gazpachas

Bebida de bienvenida: Refresco, cerveza,
vermut, copa de vino o cava

Precio por persona:

12,00€ (iva incluido)

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

(Incluida con el menú)

Estaciones (verdejo) DO Castilla
Bujanda Crianza (tempranillo) DO Q Rioja
Cal Puig Brut Nature (xarel·lo, parellada, macabeu) DO Cava
Cervezas, Refrescos
Aguas minerales
Cafés e Infusiones



PARA LOS PEQUEÑOS

WELCOME INFANTIL

(Hasta 10 años)

Chips de patata
Olivas rellenas
Refresco, Zumo o Agua

Precio por persona:

5,00€ (iva incluido)

MENÚ KIDS

(Hasta 10 años)

PLAT COMBINAT

Macarrones a la napolitana con queso parmesano y fingers de pollo rebozado con patatas fritas

+++

Helado sorpresa
Refrescos, Zumos y Aguas minerales

Precio por persona:

26,00€ (iva incluido)



CONDICIONES

EL MENÚ

Nuestro **Menú Compartir** está creado para grupos con un mínimo de 8 comensales y exclusivamente en mesa única imperial.

De toda la propuesta de **platos principales** se debe escoger un máximo de **2 referencias** para que los comensales escojan 1 individualmente (excepto intolerancias y alergias o necesidades especiales, para las que se podrán realizar los cambios necesarios con un coste extra en función del producto y producción, si se requieren).

Podéis encargar un pastel personalizado creativo de nuestro obrador en sustitución del postre, sin coste añadido ni descuento en el precio del menú.

El welcome drink se servirá en el mismo espacio contratado para la comida/cena. Opción de contractar otro espacio (precios y servicios a consultar) en función del número de comensales, disponibilidad de espacio y las necesidades del evento.

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

EL SERVICIO

El listado de comensales definitivo con la elección de platos y las necesidades especiales (intolerancias alimentarias y otros), se deberán comunicar como máximo 7 días antes del evento.

Se podrán dar de baja comensales sin coste hasta 3 días antes de la fecha de la celebración, momento en el que se enviará la factura definitiva con todos los servicios contratados hasta la fecha para poder ser abonada antes del evento por transferencia bancaria.



CONDICIONES

EL ESPACIO

Espacio privado en función de la capacidad y disponibilidad en el momento de formalizar la reserva. Montaje con decoración de velas básica. Se pueden contratar nuestros servicios de decoración floral, papelería (minutas, sitting, marcasitos) u otro tipo de decoración (globos, photocall...), o ser aportada por el cliente.

Para este tipo de **menú para compartir, el montaje solo podrá ser en mesa imperial**. En caso de querer mesas separadas, se deberá contratar un entrante individual del Menú Celebrar.

EL HORARIO

El horario de servicio de restaurante es de 13.00h a 17.00h en horario de mediodía y de 20.00h a 00.00h 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.

OTROS

La **contratación del servicio de protocolo es imprescindible para las bodas** y opcional para otros eventos.
El servicio no está incluido en el precio del menú.

Precios y condiciones válidos durante el año 2026 (con posibilidad de cambios de referencias y/o precios según mercado).

CONDICIONES

LA RESERVA

Para formalizar la reserva se ha de proceder a hacer el pago de 300,00€ o 500,00€ en función del tipo de evento 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 gestión de 150,00€ o 250,00€ respectivamente.

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

