

The background of the page is decorated with stylized snowflakes. There are four large, intricate snowflakes in a gold color, positioned at the corners: top-left, top-right, bottom-left, and bottom-right. Between these larger snowflakes are several smaller, simpler snowflakes in white. The overall aesthetic is clean and festive.


Sopans d'Empresa i Celebració

A continuació et presentem la nostra oferta.

També realitzem menús a mida

No dubtis en contactar-nos per a més informació

info@1940restaurant.com



Menú del dia

Preu 21,00 €

Pica-pica de la Casa

Plats Principals

A escollir del Menú del dia
(exclosos els plats amb suplement)

Cuina Dolça

A escollir del Menú del dia

Celler

Aigua ,Vi Negre o Blanc i Café

Altres consumicions es cobraran a part



Menú 2

Preu 28,50 €

Montadito de Tonyina i Pebrots
Assortiment de Croquetes
Cassoleta de Musclos a la Marinera
Flam de Ceps Gratinat amb Cruixent de Pernil
Milfulles de Xistorra amb Formatge i Sèsam

Plats Principals

Escalopa de Gall Dindi amb Brie i Pernil Ibèric
○
Llom de Lluç al Vapor amb Tomàquet i Carbassó

Cuina Dolça

Copa de Tiramisú amb Cacau i Amareto
○
Carpaccio de Fruita Natural amb Sopa de Fruita de la Passió

Celler

Aigua ,Vi Negre o Blanc i Café

Altres consumicions es cobraran a part



Menú 3

Preu 33,00 €

Montadito Pernil País i Formatge Emmental
Puntilles de Calamar a l'Andalusa amb Flor de Sal
Cassoleta de Formatges amb Torradetes i Orega
Mini Canelons Casolans Gratinats
Panadó de Bacallà i Pebrots

Plats Principals

Confit d'Ànec al Gratén de Poma i Reducció de Pedro
Ximénez

o

Salmó al Forn amb Mascarpone, Fruites Vermells i Mel

Cuina Dolça

Brownie de Nous amb Gelat de Vanilla

o

Tatin de Poma amb Crema Anglesa i Gelat de Nata

Celler

Aigua ,Vi Negre o Blanc i Caf 

Altres consumicions es cobraran a part



Menú 4

Preu 35,00 €

Assortiment d'Embotits Ibèrics amb Xapata a la Catalana
Mi-Cuit de Foie Gras amb Confitura i Torradetes
Puntilles de Calamar a l'Andalusa amb Flor de Sal
Flam de Ceps Gratinat amb Cruixent de Pernil
Panadó de Bacallà i Pebrots

Plats Principals

Confit d'Ànec al Gratén de Poma i Reducció de Pedro Ximénez

o

Salmó al Forn amb Mascarpone, Fruites Vermells i Mel

Cuina Dolça

Copa de Tiramisú amb Cacau i Amareto

o

Carpaccio de Fruita Natural amb Sopa de Fruita de la Passió

Celler

Aigua ,Vi Negre o Blanc i Cafè

Altres consumicions es cobraran a part



Menú 5
Preu 38,00 €

Rotllet d'Angus amb Tomàquet Sec, Rucula i Parmesà
Cassoleta de Pop a la Gallega
Mi-Cuit de Foie Gras amb Confitura i Torradetes
Puntilles de Calamar a l'Andalusa amb Flor de Sal
Mini Canelons Casolans Gratinats

Plats Principals

Faux-Filet de Bou amb Sal de Romaní i Verduretes al Grill
○
Turnedó de Bacallà amb Foie i Salsa d'Oporto

Cuina Dolça

Brownie de Nous amb Gelat de Vainilla
○
Tatin de Poma amb Crema Anglesa i Gelat de Nata

Celler

Aigua ,Vi Negre o Blanc i Caf 

Altres consumicions es cobraran a part



Menú a mida

Pica - Pica

Montadito Salmó i Ou Dur	2,20 €
Montadito de Tonyina i Pebrots	2,10 €
Montadito Pernil País i Formatge Emmental	2,00 €

Cua de Gamba amb Cruixent de Patata i Maionesa de Curry	2,30 €
Assortiment de Croquetes	2,10 €
Puntilles de Calamar a l'Andalusa amb Flor de Sal	2,30€

Cassoleta de Formatges amb Torradetes i Orega	2,10 €
Cassoleta de Musclos a la Marinera	1,80 €
Cassoleta de Pop a la Gallega	3,10 €

Mini Canelons Casolans Gratinats	2,20 €
Flam de Ceps Gratinat amb Cruixent de Pernil	2,00 €
Taco Mexicà de carn Picada amb "Frijoles" i Mozzarella	2,10 €

Milfulles de Xistorra amb Formatge i Sèsam	1,70 €
Pizza de Pernil Dolç, Xampinyons i Mozzarella	1,80 €
Panadó de Bacallà i Pebrots	2,00 €

Mi-Cuit de Foie Gras amb Confitura i Torradetes	2,80 €
Assortiment d'Ibèrics amb Xapata a la Catalana	3,20 €
Rotllet de Carpaccio d'Angus amb Tomàquet Secs, Rucula i Parmesà	3,00 €



Menú a mida

Plats Principals

Escalopa de Gall Dindi amb Brie i Pernil Ibèric	10,80 €
Filet de Porc amb Salsa de Ceps Arròs Basmati	11,00 €
Pastís de Galta de Vedella amb Parmantier de Tòfona	11,50 €
Confit d'Ànec al Gratén de Poma i Reducció de Pedro Ximénez	12,20 €
Faux-Filet de Bou amb Sal de Romaní i Verdures al Grill	13,80 €
Espatlla de Corder del País al Forn amb Patata Panadera	14,60 €
Llom de Lluç al Vapor amb Tomàquet i Carbassó	10,40 €
Paella del Senyoret (Peix i Marisc) (mínim 2 pax)	11,50 €
Salmó al Forn amb Mascarpone, Fruites Vermells i Mel	11,80 €
Filet de Llobarro a la planxa amb Confitura de Ceba Negra	12,80 €
Tartar de Tonyina vermella amb Alvocat i Torradetes	13,00 €
Tournedo de Bacallà amb Foie i Salsa d'Oporto	13,20 €



Menú a mida

Selecció de Postres

Copa de Tiramisú amb Cacau i Amareto	4,00 €
Brownie de Nous amb Gelat de Vainilla	4,80 €
Tatin de Poma amb Crema Anglesa i Gelat de Nata	4,80 €
Fondant de Xocolata amb Gelat de Nata	4,90 €
Carpaccio de Fruita Natural amb	
Sopa de Fruita de la Passió	4,50 €
Sorbet de Gin Tonic amb Fruits Vermells i Menta	5,00 €

Els preus son per persona. Impostos Inclosos
El Pica-pica ha de ser el mateix per a tots els comensals
Recomanem escollir 5 plats
El màxim de plats principals i postres diferents per grup
haurà de ser de 2.
S'haurà de comunicar a l'avança l'elecció.

BEGUDES

Aigua
Vi Negre o Blanc
(màxim. 1 ampolla ..x.. 3 persones)
Café/Infusió
6,00 €/pers.

Copes i altres consumicions es cobrarien a part.