

Sant Antoni



Restaurant

Nº0

Aperitiu

Torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escala
Pebrot del "Piquillo" farcit de brandada de bacallà
Calamars a la romana
Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla
Assortit d'embotits catalans
Xapata torrada amb tomàquet

Segons plats a triar

Confit d'ànec amb patata parmentier

Broqueta de carns i verdures

o

Jarret de vedella amb bolets

Postres

Gelat de Crocant

Begudes

Selecció de vins i caves o sangria de vi

Aigües i Cafès

Preu 35.00 iva Inclòs

Sant Antoni



Restaurant

Nº1

Aperitiu

*Torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escala
Enfilall d'espàrrecs verd i cansalada fumada
Pebrot del "Piquillo" farcit de brandada de bacallà
Calamars a la romana
Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla
Assortit d'embotits ibèrics
Assortit d'embotits catalans
Çapata torrada amb tomàquet*

Segons plats a triar

*Entrecot a la brasa d'alzina
Bacallà amb fons de samfaina gratinat amb allioli suau
o
Jarret de vedella amb bolets
o
Suprema de lluç a la basca*

Postres

*Gelat de Crocant
O
Pastís de Celebració*

Begudes

Selecció de vins i caves Joan Sardà D.O. Penedès

Aigües i Cafès

Preu 40.00 iva Inclòs

Sant Antoni



Restaurant

Nº2

Aperitiu

Enfilall de Mozzarella i xerry amb pesto

Encenalls d'ibèric de gla

Tartaleta de foie i poma amb oli de vainilla

Bunyols de Bacallà

Calamars a la Romana

Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla

Pa torrat amb tomàquet

Blanc Joan Sardà Chardonnay D.O. Penedès

Segons plat a triar

Galta de vedella amb bolets

Bacallà amb mel sobre coixí de poma caramel.litzada

Full de salmó i verduretes amb salsa de gambes

Negre Ramon Bilbao criança D.O. Rioja

Postres a riar

Amanida De fruites

Pastís de celebració

Cava Mas de Monistrol brut vintage

Aigües i cafès

Preu iva inclòs 45.50€

Sant Antoni



Restaurant

Nº3

Aperitiu

Torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escala
Tartaleta de pinya amb Gambes
Pebrot del "Piquillo" farcit de brandada de bacallà
Calamars a la romana
Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla
Plat d'ibèrics de gla
Xapata torrada amb tomàquet

Blanca Chardonnay Joan Sarda D.O. Penedès

Segons plats a triar

½ Espatlla de xai al forn
o
Filets de Llenguado amb salsa de taronja, meuniere, ametlles
Legaris roble D.O. Ribera de duero

Postres

Gelat de Crocant
O
Pastís de Celebració

Begudes

Cava Codorniu brut reserva especial

Aigües i Cafès

Preu 48.50 iva Inclòs

Sant Antoni



Restaurant

Nº4

Cocktail benvinguda

Aperitiu

Cullereta de farcell de salmó fumat amb tàrtar de salmó fresc

Tartaleta de foie i poma caramel.litzada amb oli de vainilla

Blanc chardonmay Joan Sardà

Primer plat

Amanida de brots amb pernil d'ànec, espàrrecs verds, encenall de foie i vinagreta de pinyons

Segon plat a triar

Cua de rap marinera

O

½ Espatlla de xai al forn

Negre criança Joan Sarda

Postre

Pastís de celebració

Cava Joan Sardà reserva brut D.O. Penedès

Aigües i cafès

Preu iva inclòs 55.00€

Sant Antoni



Restaurant

Nº 5

Cocktail de Benvinguda

Aperitiu

*Cullereta de farcell de Salmó fumat amb Tàrtar de Salmó
Tartaleta de foie i poma caramel.litzada amb oli de vainilla
Coca torrada amb tomàquet i ibèric de gla*

Vi blanc xarel·lo Castellroig D.O. Penedès

Primer plat

Amanida de llamàntol amb vinagreta de cítrics

Segon plat

Filet amb crosta de full i salsa de tòfones

Sangenis I Vaque D.O. Priorat

Postre

Pastis de celebració

Joan Sarda reserva brut D.O. cava

Aigües i cafè

Preu iva inclòs 61.50€

Sant Antoni



Restaurant

Nº 6

Coktail benvinguda

Refrescos, cerveses, vermutos etc

Patates xips

Olives farcides

Aperitiu servit a taula

Torrada d'escalivada amb anxoves

Enfilall d'espàrrecs verds i bacó

Pebrot del piquillo farcit de brandada de bacallà

Croquetes casolanes de pollastre i ibèric

Assortit d'embotits ibèrics

Tartaleta de foie i poma amb oli de vainilla

Vi Blanc chardonnay vinya sarda D.O. Penedès

Segons plats a triat

Bacallà amb mel sobre coixí de poma caramel·litzada

Filet al gust

½ Espatlla de xai al forn

Cua de Rap Marinera

Vi Roig Fuentespina Roble D.O. Ribera del Duero

Postres

Gelat o Pastís

Cava Mas Monistrol Brut Vintage

Aigües i Cafès

Preu iva inclòs 64.50€

*Restaurant Sant Antoni
Penedès, 43
Premià de Dalt
08338 Barcelona*

info@restaurant-santantoni.com
www.restaurant-santantoni.com

Sant Antoni



Restaurant

Nº 7

Aperitiu

Torrada d'escalivada amb anxoves de l'escala

Enfilall de Mozzarella i xerry amb pesto

Pebrots del Piquilla farcits de brandada de bacallà

Calamars a la Romana

Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla

Assortit démbotits ibèrics

Tartaleta de foie i poma amb oli de vainilla

Bunyols de Bacallà

Gamba amb gavadina

Cullereta de farcell de salmó fumat farcit de tàrtar de salmó fresc

Segons plats a triar

Filet amb salsa de tòfones

Espatlla de cabrit al forn

Suquet de rap

Postres

Amanida de fruites

Pastís celebració

Selecció de vins i caves Castellroig

Aigües i cafès

Preu iva inclòs 68.50€

Sant Antoni



Restaurant

A

Mini-full de sobrassada

Patates xips

Truita patata

Croquetes de pollastre amb ibèric de gla

Mini de pernil serrà

Brioix de pernil dolç

Olives farcides

Daus formatge

Pastís de celebració

Vi blanc Sinera D.O. Catalunya

0

Roig Fuentespina Roble D.O Ribera Duero

Cava brut Nature Marques de Monistrol

Aigües i cafès

Preu 24,00 IVA INCLÓS

*Restaurant Sant Antoni
Penedès, 43
Premià de Dalt
08338 Barcelona*

info@restaurant-santantoni.com
www.restaurant-santantoni.com

Sant Antoni



Restaurant

B

Torrada d'Escalivada amb anxoves de l'Escala

Patates xips

Assortit d'embotits catalans

Croquetes de pollastre amb ibèric de gla

Calamars romana

brioche de pernil dolç

olives farcides

daus formatge

Pastís de celebració

Vi blanc Sinera D.O. Catalunya

Roig Fuentespina Roble D.O Ribera Duero

Cava brut Nature Marques de Monistrol

Aigües i cafès

Preu 27,00 IVA Inclòs

*Restaurant Sant Antoni
Penedès, 43
Premià de Dalt
08338 Barcelona*

info@restaurant-santantoni.com
www.restaurant-santantoni.com

Sant Antoni



Restaurant

C

Torrada d'Escalivada amb anxoves de l'Escala

Montadido de ibèric de gla

Assortit d'embotits catalans

Croquetes de pollastre amb ibèric de gla

Calamars romana

Pebrots farcits de brandada de bacallà

Xocos a l'andalusa

Bunyols de bacallà

Pastís de celebració

Vi blanc Sinera D.O. Catalunya

0

Roig Fuentespina Roble D.O Ribera Duero

Cava brut Nature Marques de Monistrol

Aigües i cafès

Preu 31,00€ IVA Inclòs

*Restaurant Sant Antoni
Penedès, 43
Premià de Dalt
08338 Barcelona*

[*info@restaurant-santantoni.com*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)
[*www.restaurant-santantoni.com*](http://www.restaurant-santantoni.com)

Sant Antoni



Restaurant

D

Cocktail benvinguda

Olives farcides

Patates xips

Refrescos, cervesa, vermut...

Assortit de canapès

Torrada d'Escalivada amb anxoves de l'Escala

Montadido de ibèric de gla

Cullareta de cocktail de pinya amb gambes

Tartaleta de foie i poma caramel·litzada amb oli de vainilla

Mini broqueta d'espàrrecs verds i cansalada fumada

Truita de patata i ceba

Croquetes de pollastre amb ibèric de gla

Calamars romana

Pebrot farcit de brandada de bacallà

Bunyols de bacallà

Pastís de celebració

Vins i caves Joan Sardà D.O. Penedès

Aigües i cafès

Preu 35,00€ IVA Inclòs

Sant Antoni



Restaurant

CONDICIONS GENERALS

- *La reserva del dia del banquet estarà confirmada amb el pagament de la paga y senyal .*
- *Tots los preus indicats esta inclòs el IVA corresponent vigent.*
- *En cas de anul·lació del event per causes alienes al nostre establiment, no es tornarà cap quantitat rebuda en concepte de paga y senyal .*
- *La data màxima per la confirmació del número de comensals serà 8 dies abans de la celebració . Aquest número s'entendrà com a definitiu a tots els efectes per a la realització dels serveis del banquet . Dins d'aquest 8 dies, el client confirmarà el número de convidats amb la corresponent distribució de taules .*
- *La quantitat pendent es pagarà el dia de la celebració, en efectiu , xec bancari conformat o amb tarja de crèdit . Son necessaris les dades fiscals de la persona o entitat en el cas que es tingui que emetre factura .*

Nota: *contem una ampolla de vi per a 4 persones i una de cava per a 5 persones En els menús que tinguin inclòs refresc, cervesa, vermut es contarà una consumició per persona. Al acabar el servei se farà un recompte, i tot el que excedeixi s'afegirà a la factura. (En cap cas s'abonarà la no consumició d'aquestes quantitats)*

Sant Antoni



Restaurant

Nº 0

Aperitivo

Tostada de escalibada con anchoas de l'Escala
Pimiento del "Piquillo" relleno de brandada de bacalao
Calamares a la romana
Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota
Surtido de embutidos catalanes
Chapata tostada con tomate

Segundos platos a escoger

Confit de pato con patata parmentier

Brocheta de carnes y verduras

o

Jarrete de ternera con setas

Postres

Helado de Crocant

Bebidas

Selección de vinos y cavas o sangría de vino

Aguas y Cafés

Precio 35.00 iva Incluido

Sant Antoni



Restaurant

Nº 1

Aperitivo

Tostada de escalibada con anchoas de l'Escala
Brocheta de espárrago verde y bacón
Pimiento del "Piquillo" relleno de brandada de bacalao
Calamares a la romana
Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota
Surtido de embutidos ibéricos
Surtido de embutidos catalanes
Chapata tostada con tomate

Segundos platos a escoger

Entrecot a la brasa de encina

Bacalao con fondo de samfaina gratinado con alioli suave
o
Jarrete de ternera con setas o
Suprema de merluza a la basca

Postres

Helado de Crocant
O
Pastel de Celebración

Bebidas

Selección de vinos y cavas Joan Sarda D.O. Penedés

Aguas y Cafés

Precio 40.00 €iva Incluido

Sant Antoni



Restaurant

Nº 2

Aperitivo

Brocheta de Mozzarella y xerry con pesto

Virutas de ibérico de bellota

Tartaleta de foie y manzana con aceite de vainilla

Buñuelos de Bacalao

Calamares a la Romana

Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota

Chapata tostada con tomate

Blanco Joan Sarda Chardonnay D.O. Penedès

Segundos platos a escoger

Carrillera de ternera con setas

Bacalao con miel sobre fondo de manzana caramelizada

Hojaldre de salmón i verduritas con salsa de gambas

Tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja

Postres a Escoger

Ensalada de frutas

Pastel de celebración

Cava Mas de Monistrol brut vintage

Aguas y cafés

Precio iva incluido 45.50€

Sant Antoni



Restaurant

Nº 3

Aperitiu

Tostada de escalibada con anchoas de l'Escala
Tartaleta de piña con gambas
Pimiento del "Piquillo" relleno de brandada de bacalao
Calamares a la romana
Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota
Plato de ibérico de bellota
Chapata tostada con tomate

Blanco Chardonnay Joan Sarda D.O. Penedès

Segundos platos a escoger

½ Paletilla de cordero al horno
o
Filetes de Lenguado con salsa de naranja, meuniere, almendras

Tinto Legaris roble D.O. Ribera de Duero

Postres

Helado de Crocant
O
Pastel de Celebración

Cava Codorniu brut reserva especial

Aguas y Cafés

Precio 48.50 €iva Incluido

Sant Antoni



Restaurant

Nº 4

Cocktail bienvenida

Aperitivo

Cuchara de Rollito de salmón ahumado con tartar de salmón fresco

Tartaleta de foie y manzana caramelizada con aceite vainilla

Blanco chardonnay Joan Sardà

Primer plato

Ensalada de brotes jamón de pato, espárragos verdes, viruta de foie y vinagreta de piñones

Segundo plato a escoger

Cola de rape marinera

O

½ Paletilla de cordero al horno

Tinto crianza Joan Sardà

Postre

Pastel de celebración

Cava Joan Sardà reserva brut D.O. Penedès

Aguas y cafés

Precio iva incluido 55.00€

Sant Antoni



Restaurant

Nº 5

Cocktail de Bienvenida

Aperitivo

Cuchara de Rollito de salmón ahumado con tartar de salmón fresco

Tartaleta de foie y manzana caramelizada con aceite vainilla

Chapata tostada con tomate e ibérico de bellota

Vino blanco xarel·lo Castellroig D.O. Penedès

Primer plato

Ensalada de Bogavante con vinagreta de cítricos

Segundo plato

Solomillo con costra de hojaldre y salsa de trufas

Vino tinto Sangenis I Vaque D.O. Priorat

Postre

Pastel de celebración

Joan Sarda reserva brut D.O. cava

Aguas y cafés

Precio iva incluido 61.50€

Sant Antoni



Restaurant

Nº 6

Cocktail bienvenida

Refrescos, cervezas, vermouths etc

Patatas chips

Olivas rellenas

Aperitivo servido en mesa

Torrada de escalibada con anchoas de l'Escala

Brocheta de espárrago verde y bacón

Pimiento del "Piquillo" relleno de brandada de bacalao

Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota

Surtido de embutidos ibéricos

Tartaleta de foie y manzana con aceite de vainilla

Vino Blanco chardonnay Vinya Sarda D.O. Penedès

Segundos platos a escoger

Bacalao con miel sobre fondo de Manzana caramelizada

Solomillo al gusto

½ Paletilla de cordero al horno

Cola de Rape Marinera

Vino tinto Fuentespina Roble D.O. Ribera del Duero

Postres

Helado crocant o Pastel celebración

Cava Mas Monistrol Brut Vintage

Aguas y Cafés

Precio iva incluido 64.50€

*Restaurant Sant Antoni
Penedès, 43
Premià de Dalt
08338 Barcelona*

info@restaurant-santantoni.com
www.restaurant-santantoni.com

Sant Antoni



Restaurant

Nº 7

Aperitivo

Tostada de escalibada con anchoas de l'Escala

Brocheta de Mozzarella y xerry con pesto

Pimiento del "Piquillo" relleno de brandada de bacalao

Calamares a la Romana

Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota

Surtido de embutidos ibéricos

Tartaleta de foie y manzana con aceite de vainilla

Buñuelos de Bacalao

Gamba con gabardina

Cuchara de Rollito de salmón ahumado con tartar de salmón fresco

Segundos platos a escoger

Solomillo con salsa de trufas

Paletilla de cabrito al horno

Suquet de rape

Postres

Ensalada de frutas

Pastel celebración

Selección de vinos y caveas Castellroig

Aguas y cafés

Precio 68.50€ iva incluido

Sant Antoni



Restaurant

A

Mini-hojaldre de sobrasada

Patatas chips

Tortilla patata

Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota

Mini de jamon serrano

Brioche de Jamón york

Olivas Rellenas

Tacos de Queso

Pastel de celebración

Vino blanco Sinera D.O. Catalunya

Vino tinto Fuentespina Roble D.O Ribera Duero

Cava brut Nature Marques de Monistrol

Aguas y cafés

Preu 24,00€ IVA Incluido

*Restaurant Sant Antoni
Penedès, 43
Premià de Dalt
08338 Barcelona*

[*info@restaurant-santantoni.com*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)
[*www.restaurant-santantoni.com*](http://www.restaurant-santantoni.com)

Sant Antoni



Restaurant

B

Tostada de escalibada con anchoas de l'Escala

Patatas chips

Surtido de embutidos catalanes

Calamares a la romana

Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota

Brioche de jamón york

Olivas rellenas

Tacos de queso

Pastel de celebración

Vino blanco Sinera D.O. Catalunya

Roig Fuentespina Roble D.O Ribera Duero

Cava brut Nature Marques de Monistrol

Aguas y cafés

Precio 27,00 €IVA incluido

Sant Antoni



Restaurant

C

Tostada de escalibada con anchoas de l'Escala

Montadido de ibérico de bellota

Surtido de embutidos catalanes

Calamares a la romana

Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota

Pimiento del "Piquillo" relleno de brandada de bacalao

Chocos andaluza

Buñuelos de bacalão

Pastel de celebración

Vino blanco Sinera D.O. Catalunya

0

Vino tinto Fuentespina Roble D.O Ribera Duero

Cava brut Nature Marques de Monistrol

Aguas y cafes

Precio 31,00€ IVA Incluido

Sant Antoni



Restaurant

D

Cocktail bienvenida

Aceitunas rellenas

Patatas chips

Refrescos, cerveza, vermut....

Surtido de canapés

Tostada de escalibada con anchoas de l'Escala

Montadido de ibérico de bellota

Cuchara de cocktail de piña con gambas

Tartaleta de foie y manzana caramelizada con aceite de vainilla de vainilla

Mini brocheta de espárrago verde i Beicon

Tortilla de patata y cebolla

Croquetas de pollo con ibérico de bellota

Calamares romana

Pimiento relleno de Brandada de bacalao

Buñuelos de bacalao

Pastel de celebración

Vinos y cavas Joan Sardà D.O. Penedès

Aguas y cafés

Precio 35,00€ IVA Incluido

Sant Antoni



Restaurant

CONDICIONES GENERALES

- *La reserva del día del banquete estará confirmada mediante el pago de la paga y señal.*
- *Todos los precios indicados esta incluido el IVA correspondiente vigente.*
- *En caso de anulación del evento por causas ajenas a nuestro establecimiento, no se devolverá ninguna cantidad recibida en concepto de paga y señal.*
- *La fecha máxima para la confirmación del número de comensales será 8 días antes de la celebración . Este número se entenderá como definitivo a todos los efectos para la realización de los servicios del banquete . Dentro de este mismo plazo de 8 días, los Clientes confirmaran el número de invitados con la correspondiente distribución de mesas .*
- *La cantidad pendiente se pagará el mismo día de la celebración, en efectivo, mediante cheque bancario conformado o con tarjeta de crédito . Son necesarios los datos fiscales de la persona o entidad en el caso de se tenga que emitir factura .*

Nota: *Se cuenta una botella de vino para 4 personas y una de cava para 5 personas En los menus que tengan incluido refresco, cerveza, vermut se contará una consumición por persona .Al terminar el servicio se hará un recuento y todo lo que exceda se añadirá a la factura.(En ningun caso se abonará la no consumición de estas cantidades)*