

*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 Raimat D.O. Costers de Segre,*  
*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

*Aigües i Cafès*

***Preu 40.00 iva Inclòs***

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

***Tlfn. 937 515 211***  
[\*info@restaurant-santantoni.com\*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[\*www.restaurant-santantoni.com\*](http://www.restaurant-santantoni.com)

*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*

*Raimat D.O. Costers de Segre*

***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 Codorniu Blanc de Blancs*

*Aigües i cafès*

***Preu iva inclòs 45.50€***

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

***Tlfn. 937 515 211***  
[\*info@restaurant-santantoni.com\*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[\*www.restaurant-santantoni.com\*](http://www.restaurant-santantoni.com)

*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*

*Blanc Chardonnay Raimat D.O. Costers de Segre*

***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 Blanc de Blancs*

*Aigües i Cafès*

***Preu 48.50 iva Inclòs***

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

***Tlfn. 937 515 211***  
[\*info@restaurant-santantoni.com\*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[\*www.restaurant-santantoni.com\*](http://www.restaurant-santantoni.com)

*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 Raimat D.O. Costers de Segre*

*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 Raimat D.O. Costers de Segre*

*Postre*

*Pastís de celebració*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

*Aigües i cafès*

*Preu iva inclòs 55.00€*

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

*Tlfn. 937 515 211*  
[info@restaurant-santantoni.com](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[www.restaurant-santantoni.com](http://www.restaurant-santantoni.com)

*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*

*Solà clàsic D.O. Priorat*

*Postre*

*Pastis de celebració  
Codorniu Blanc de Blancs D.O. cava  
Aigües i cafè*

*Preu iva inclòs 61.50€*

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

*Tlfn. 937 515 211*  
[info@restaurant-santantoni.com](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[www.restaurant-santantoni.com](http://www.restaurant-santantoni.com)

*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*

*Blanc Raimat D.O. Costers de Segre*

***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 Codorniu Blanc de Blancs*

*Aigües i Cafès*

*Preu iva inclòs 64.50€*

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

***Tlfn. 937 515 211***

[\*info@restaurant-santantoni.com\*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)

[\*www.restaurant-santantoni.com\*](http://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 gavardina*

*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€*

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

*Tlfn. 937 515 211*  
[info@restaurant-santantoni.com](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[www.restaurant-santantoni.com](http://www.restaurant-santantoni.com)



*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*

-----

*Selecció de vins Raimat D.O. Costers de Segre*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

-----

*Aigües i cafès*

*Preu 24,00 IVA INCLÓS*

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

***Tlfn. 937 515 211***  
[\*info@restaurant-santantoni.com\*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[\*www.restaurant-santantoni.com\*](http://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*

-----

*Selecció de vins Raimat D.O. Costers de Segre*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

-----

*Aigües i cafès*

*Preu 27,00 IVA Inclòs*

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

***Tlfn. 937 515 211***  
[\*info@restaurant-santantoni.com\*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[\*www.restaurant-santantoni.com\*](http://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*

-----

*Selecció de vins Raimat D.O. Costers de Segre*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

-----

*Aigües i cafès*

*Preu 31,00€ IVA Inclòs*

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

*Tlfn. 937 515 211*  
[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*

*Selecció de vins Raimat D.O. Costers de Segre*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

*Aigües i cafès*

**Preu 35,00€ IVA Inclòs**

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

**Tlfn. 937 515 211**  
[info@restaurant-santantoni.com](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[www.restaurant-santantoni.com](http://www.restaurant-santantoni.com)

# 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 alïenes 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*

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

*Tlfn. 937 515 211*  
[\*info@restaurant-santantoni.com\*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[\*www.restaurant-santantoni.com\*](http://www.restaurant-santantoni.com)

*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*  
*o*  
*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 Raimat D.O. Costers de Segre*  
*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

*Aguas y Cafés*

**Precio 40.00 €iva Incluido**

**Tlfn. 937 515 211**

[info@restaurant-santantoni.com](mailto:info@restaurant-santantoni.com)

[www.restaurant-santantoni.com](http://www.restaurant-santantoni.com)

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

*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 Raimat D.O. Costers de Segre*

*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 Codorniu Blanc de Blancs*

*Aguas y cafés*

*Precio iva incluido 45.50€*

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

*Tlfn. 937 515 211*

[\*info@restaurant-santantoni.com\*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)

[\*www.restaurant-santantoni.com\*](http://www.restaurant-santantoni.com)



*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 Raimat D.O. Costers de Segre*

*Segundos platos a escoger*

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

*Tinto Legaris roble D.O. Ribera de Duero*

*Postres*

*Helado de Crocant*  
*O*  
*Pastel de Celebración*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

*Aguas y Cafés*

**Precio 48.50 €iva Incluido**

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

**Tlfn. 937 515 211**  
[info@restaurant-santantoni.com](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[www.restaurant-santantoni.com](http://www.restaurant-santantoni.com)

*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 Raimat D.O. Costers de Segre*

*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 Raimat D.O. Costers de Segre*

*Postre*

*Pastel de celebración*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

*Aguas y cafés*

*Sant Antoni*



*Restaurant*

*Precio iva incluido 55.00€*

*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*

*Solà Classic D.O. Priorat*

*Postre*

*Pastel de celebración*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

*Aguas y cafés*

*Precio iva incluido 61.50€*

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

*Tlfn. 937 515 211*  
[info@restaurant-santantoni.com](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[www.restaurant-santantoni.com](http://www.restaurant-santantoni.com)

*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 Raimat D.O. Costers de Segre*

*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 Codorniu Blanc de Blancs*

*Aguas y Cafés*

*Restaurant Sant Antoni*

*Penedès, 43*

*Premià de Dalt*

*08338 Barcelona*

*Precio iva incluido 64.50€*

*Tlfn. 937 515 211*

[info@restaurant-santantoni.com](mailto:info@restaurant-santantoni.com)

[www.restaurant-santantoni.com](http://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 cavas 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*

-----

*Selección de vinos Raimat D.O. Costers de Segre*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

-----

*Aguas y cafés*

*Preu 24,00€ IVA Incluido*

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

*Tlfn. 937 515 211*  
[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*

-----

*Selección de vinos Raimat D.O. Costers de Segre*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

-----

*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 bacalao*

-----

*Pastel de celebración*

-----

*Selección de vinos Raimat D.O. Costers de Segre*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

-----

*Aguas y cafes*

***Precio 31,00€ IVA Incluido***

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

***Tlfn. 937 515 211***  
[\*info@restaurant-santantoni.com\*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[\*www.restaurant-santantoni.com\*](http://www.restaurant-santantoni.com)



*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*

*Selección de vinos Raimat D.O. Costers de Segre*

*Cava Codorniu Blanc de Blancs*

*Aguas y cafés*

***Precio 35,00€ IVA Incluido***

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

***Tlfn. 937 515 211***  
[\*info@restaurant-santantoni.com\*](mailto:info@restaurant-santantoni.com)  
[\*www.restaurant-santantoni.com\*](http://www.restaurant-santantoni.com)

# 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)*