

Sant Antoni



Restaurant

MENÚ PREMIÀ DE MAR

Aperitiu

1 plat per 4 persones

Camembert al forn amb herbes de Provença

Patates Braves amb allioli

Barqueta de pernil serrà

Croquetes d' ibèric

Segon plat

Graellada de carn amb allioli

Begudes

Vi de la casa, Aigua Font d'or

Postres

Xarrup de llimona

o

Opció pastis (4,00€ suplement)

35,00 iva Inclòs

Sant Antoni



Restaurant

MENÚ PREMIÀ DE DALT

Aperitiu

1 plat per 4 persones

Patates Braves amb allioli
Camembert al forn amb herbes de Provença
Assortit d'embotits catalans
Barqueta de truita de patata i ceba
Torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escala
Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla

Segon plat

Bloc de galta de vedella a baixa temperatura amb bolets

Begudes

Vide la casa, Aigua Font d'or

Postres

Crema de Premià de Dalt

37,00 iva Inclòs

Sant Antoni



Restaurant

Menú Vilassar

Aperitiu

1 plat per 4 persones

Patates braves amb allioli i salsa brava

Calamars a l'andalusa

Coca torrada de pernil ibèric

Coca torrada de truita de patata i ceba

Bunyols de bacallà

Coca torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escala

Camembert al forn amb herbes de Provença

Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla

Segons plats a triar

Llom de bacallà amb fons de samfaina amb allioli suau gratinat

○

Confit d'ànec amb mil fulls de patata i cansalada fumada

Begudes

Selecció de vins Gaudiana-Pinord D.O. Penedès i Aigües

Postres

Cremat de Premià de Dalt

○

Xarrup de llimona

Copa de cava Brut Nature

Cafès i xarrups

Preu 45,00 iva Inclòs

Sant Antoni



Restaurant

Menú Cabrils

Aperitiu

1 plat per 4 persones

Torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escala
Enfilall d'espàrrecs verd i cansalada fumada

Musclos de roca al vapor

Calamars a l'andalusa

Xarrup de tomàquet amb mini mozzarella i alfàbrega

Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla

Assortit d'embotits ibèrics

Bunyols de Bacallà

Cargols a la llauna

Segons plats a triar

Entrecot a la brasa d'alzina (350gr) Salses pebre i rocafort

O

Suquet de rap i gambes amb patates esberlades i allioli negat

Begudes

Selecció de vins Gaudiana-Pinord D.O. Penedès i Aigües

Postres

Pastís de Celebració

Cava Brut Marrugat-Pinord D.O. Penedès

Cafès i xarrups

Preu 50,00 iva Inclòs

Sant Antoni



Restaurant

Sant Antoni

Aperitiu

1 plat per 4 persones

Daus de salmó fumat

Coca de full amb mascarpone, tomàquet xerri, sardina fumada i oli d'alfàbrega

Encenalls d'ibèric i coca torrada amb tomàquet

Cassoleta de gambes a la bilbaïna

Minis tatins de foie i poma

Patates braves amb parmesà i tòfona o tradicionals

Croquetes casolanes de pollastre i ibèric

Xampinyons farcits de sobrassada gratinats amb formatge de maó

Segons plats a triar

Filet de vedella de Girona a la planxa amb salsa de ceps

Turbot al tall al forn amb patates fornera i ceba

Espatlla de cabrit lletó al forn (7,00€ suplement)

Xarrup de llimona

Cremat de Premià de Dalt

(pastis a base de pa de pessic i crema catalana cremada)

Begudes

Vi blanc Mireia D.O, Penedès

Vi negre Red bat D.O. Priorat

Cava Marrugat Brut Nature

Aigües

Cafe i infusions

Xupitos (Limoncello, crema orujo etc)

Preu 55,00iva Inclòs

Sant Antoni



Restaurant

Pica-pica Maresme

Patates braves amb allioli i salsa brava

Calamars a la romana

Torrada de pernil ibèric

Musclos a la brasa

Torrada de truita de patata i ceba

Bunyols de bacallà

Torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escala

Camembert al forn amb les seves torrades

Fideua del senyoret

Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla

Cargols a la llauna

Begudes

Refrescos, cerveses, vermut i Selecció de vins Gaudiana-Pinord D.O. Penedès

Postres

Pastís de Celebració

Cava Brut Marrugat-Pinord D.O. Penedès

Cafès i xarrups

Preu 45,00 iva inclòs

Sant Antoni



Restaurant

Menú Celebració

Ús exclusiu del restaurant (min60pax-Max100)

Aperitiu

en terrassa o en sala annexa al saló principal si les inclemències del temps així ho requereixen.

Torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escala

Broqueta d'espàrrec verd i cansalada fumada

Xarrup de tomàquet amb mini mozzarella i oli d'alfàbrega

Calamars a la romana

Croquetes casolanes de pollastre i pernil ibèric

Daus de salmó marinat

Tartaleta de botifarra negra i poma caramel·litzada

Broquetadellagostíen tempura

Cullereta amb tataki de tonyina i toc de teriyaki

Cammembert arrebossat amb coulis de fruits vermells

Fideua del senyoret

Begudes de l'aperitiu:

Refrescos, cerveses vermouths i vi blanc

Plat principal a triar:

Filet de vedella amb crosta de full i salsa de tòfona

Espatlla de cabrit lletó al forn (7,00€ suplement)

Tronc de lluç a la basca.

Turbant de salmó illenguado amb crema de cava Brut.

Cruixent de garrí confitat desossat amb poma al forn

Pastís de celebració.

Cafès i licors

Vi Blanc Gaudiana-Pinord D.O. Penedès Vinegre D.O. Montsant càtar

Cava Brut Nature Marrugat-Pinord D.O. Penedès

Dues hores de Dj. Una hora de Barra lliure (begudes estàndard)

Hora addicional 8,00€ Preu 110,00€ iva inclòs

CONDICIONS GENERALS

Sant Antoni



Restaurant

El present contracte té per objecte establir les condicions de prestació del servei de menús per a grups entre el restaurant Sant Antoni i el client.

2.1. El servei de menús per a grups està disponible per a grups a partir de 12 persones adultes per esdeveniments de dinar i a partir de 30 persones adultes per esdeveniments de sopar.

2.2. Tots els preus indicats inclouen l'IVA corresponent vigent.

2.3. La data límit per a la confirmació del número de comensals serà de 7 dies abans de la celebració. Aquest número es considerarà definitiu per a la realització dels serveis del àpat.

2.4. El menú infantil consta de macarrons, pollastre, una beguda i les postres fins a 12 anys. A un preu de 20,00€

2.5. En els menús on és dona l'opció de triar entre diversos plats, el restaurant necessita la relació dels mateixos amb 7 dies d'antelació.

2.6. La reserva es considerarà efectiva al lliurament de la bestreta del 50 % del preu del Menú per nombre de comensals contractats.

La resta del pagament, mes els extres que puguin sorgir, es pagarà el dia del àpat.

2.7. En cas d'anul·lació per part dels clients, els imports no es retornaran ni quedaran a compte de futurs esdeveniments.

2.8. En cas que hagi alguna baixa entre 7 dies i el dia de l'esdeveniment, l'import de la bestreta del convidat no es descomptarà de la factura total de la taula.

2.9. Si la baixa es produeix amb més de 7 dies d'antelació, l'import de la seva bestreta sí que es descomptarà de la factura total de la taula.

2.10. El client reconeix que el restaurant té un horari d'obertura limitat i accepta que per als esdeveniments de dinar, tots els clients hauran de marxar abans de les 18:00 Hores (es pot negociar allargar aquest horari amb el seu respectiu cost). Per als esdeveniments de sopar, els clients hauran de marxar abans de les 00:30 de la nit.

2.11. En cas d'anul·lació per força major (per exemple, per un tancament d'hostaleria per part de les autoritats sanitàries o una vaga), els imports ja abonats es consideren com a dipòsit per a futurs esdeveniments a l'establiment.

2.12. La contractació de l'esdeveniment a l'establiment implica l'acceptació d'aquestes condicions.

2.13. S'aplicaran les mesures sanitàries vigents en el moment respecten aforaments, comensals per taula, passaport Covid, etc.

2.14. En cas que no s'arribi al nombre mínim de comensals concedits, el restaurant es reserva el dret a cancel·lar l'esdeveniment, i és retornarà la bestreta abonada.

2.15. En els menús que tinguin inclosa altres begudes, es comptarà una consumició per persona. Al final del servei, es farà un recompte, i qualsevol consum que excedeixi aquesta quantitat es facturarà a part (en cap cas es reemborsarà la no consumició d'aquestes quantitats).

2.16. En el cas que el client decideixi portar el seu propi pastís, es cobrarà una tarifa addicional de 2,00€ per persona. El restaurant no serà responsable de cap aspecte relacionat amb el pastís.

2.17. El restaurant es reserva el dret a modificar aquestes condicions en qualsevol moment, però sempre es notificarà als clients amb prou antelació.

2.18. El client reconeix que és el responsable del pagament total de la factura generada per l'esdeveniment. En cap cas es permetrà que cada comensal pagui per separat.

2.19. Les parts implicades indiquen que han llegit i entès tot el contingut del mateix, i que estan d'acord amb totes les seves condicions i clàusules.

El Restaurant

El client

Preguntes freqüents

Sant Antoni



Restaurant

Quina és la capacitat màxima del vostre local per acollir grups? 1 saló de 20 fins a 40pax. un altre 20 fins 35 i un principal fins a 100 si el grup es mes petit de 20 compartirà el saló amb altres clientes.

Quin és el període de temps que tenim per a l'estada en el local durant l'esdeveniment? dinar, tots els clients hauran de marxar abans de les 6:00 de la tarda (es pot negociar allargar aquest horari amb el seu respectiu cost). Per sopar, els clients hauran de marxar abans de les 12:30 de la nit

Quin és el cost addicional per a l'ús del servei de DJ ? equip de so i llum dos hores de dj 450€

Podem decorar saló? Si, tot enganxat amb celo.

Com és realitzar el pagament i quines són les formes de pagament acceptades? 50% al formalitzar i la resta MES EXTRES el dia del àpat.

Disposeu de servei de pàrquing per als clients i quin és el cost addicional per a l'ús del pàrquing? Si, no vigilat acost 0€

Podem portar pel pastís? En el cas que el client decideixi portar el seu propi pastís, es cobrarà una tarifa addicional de 2,00€ per persona.

Teniu menú infantil? Si, per a grups i fins a 12 anys. Es compon de: Macarrons, pollastre un refresc gelat a un preu de 20,00€

S hi ha un plat del menú que no m'agrada es pot canviar? sí, sempre que el client ens ho demani amb antelació

A partir de quantes persones feu els menús per a grups? El servei de menús per a grups està disponible per a grups a partir de 12 persones adultes per esdeveniments de dinar i a partir de 30 persones adultes per de sopar.

Sant Antoni



Restaurant

MENÚ PREMIÀ DE MAR

Aperitivo

1 plato para 4 personas

Camembert al horno con hierbas de Provenza

Patatas Bravas con alioli

Barquita de jamón serrano

Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota

Segundo plato

Parrillada de carne con alioli

Bebidas

Vino de la casa, Aguas

Postre

Sorbete de limón

o

Opción pastel (4,00 € suplemento)

35,00 iva Inclòs

Sant Antoni



Restaurant

MENÚ PREMIÀ DE DALT

Aperitivo

1 plato para 4 personas

Patatas Bravas con alioli

Camembert al horno con hierbas de Provenza

Surtido de embutidos catalanes

Barquita de tortilla de patata y cebolla

Tostada de escalivada con anchoas de l'Escala

Croquetas caseras de pollo E ibérico de bellota

Segundo plato

Bloque de carrillera de ternera a baja temperatura con setas

Postre

Quemado de Premià de Dalt

Bebidas

Vino de la casa, Aguas

Precio 37,00 iva Incluido

Sant Antoni



Restaurant

Menú Vilassar

Aperitivo

1 plato para 4 personas

Patatas bravas con alioli y salsa brava

Calamares a la andaluza Coca tostada de jamón ibérico

Coca tostada de tortilla de patata y cebolla

Buñuelos de bacalao

Coca tostada de escalivada con anchoas de l'Escala

Camembert al horno con hierbas de Provenza

Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota

Segundos platos a elegir

Bacalao con fondo de sanfaina y alioli suave gratinado

o

Confit de pato con milhojas de patata y tocino ahumado

Bebidas

Selección de vinos Gaudiana-Pinord D.O. Penedès y Aguas

Postre

Quemado de Premià de Dalt

o

Sorbete de limón

Copa de cava Brut Nature

Cafés y chupitos

Precio 45,00 iva Incluido

Sant Antoni



Restaurant

Menú Cabrils

Aperitivo

1 plato para 4 personas

Tostada de escalivada con anchoas de l'Escala
Pincho de espárragos verde y tocino ahumado
Pimiento del Piquillo relleno de branda de bacalao
Sorbete de tomate con mini mozzarella y albahaca
Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota
Surtido de embutidos ibéricos
Buñuelos de Bacalao
Caracoles a la llauna

Segundos platos a elegir

Entrecot a la brasa de encina (400gr) Salsas pimienta y roquefort
o

Suquet de rape y gambas con patatas resquebrajadas y alioli negado

Bebidas

Selección de vinos Gaudiana-Pinord D.O. Penedès

Postre

Pastel de Celebración

Cava Brut Marrugat-Pinord D.O. Penedès

Cafés y chupitos

Precio 50,00 iva Incluido

Sant Antoni *Restaurant*

Sant Antoni

Aperitivo

1 plato para 4 personas

Dados de salmón ahumado

Coca de hoja con mascarpone, tomate charly, sardina ahumada y
aceite de albahaca

Virutas de ibérico y torta tostada con tomate

Cazuelita de gambas en la bilbaína

Minis tatins de foie y manzana

Patatas bravas con parmesano y trufa o tradicionales

Croquetas caseras de pollo e ibérico

Champiñones rellenos de sobrasada gratinados con queso de Mahon

Según platos a elegir

Solomillo de ternera de Girona con salsa de setas

Rodaballo al corte al horno con patatas panadera y cebolla

Paletilla de cabrito lechal al horno (7,00€ suplemento)

Sorbete de limón

Quemado de Premià de Dalt

(pastel a base de bizcocho y crema catalana quemada)

Begudes

Vino blanco Mireia D.O, Penedès

Vino tinto Red bat D.O. Priorat

Cava Marrugat Brut Nature

Aguas

Café e infusiones

Chupitos (Limoncello, crema orujo etc)

Precio 55,00 iva Incluido

Sant Antoni



Restaurant

Pica-pica Maresme

Patatas bravas con alioli y salsa brava

Calamares a la romana

Tostada de jamón ibérico

Mejillones a la brasa

Tostada de tortilla de patata y cebolla

Buñuelos de bacalao

Tostada de escalivada con anchoas de l'Escala

Camembert al horno con sus tostaditas

Fideua del señorito

Croquetas caseras de pollo e ibérico de bellota

Caracoles a la llauna

Bebidas

Refrescos, cervezas, vermut y Selección de vinos Gaudiana-Pinord D.O. Penedès

Postre

Pastel de Celebración

Cava Brut Marrugat-Pinord D.O. Penedès

Cafés y chupitos

Precio 45,00 iva Incluido

Sant Antoni



Restaurant

Menú Celebración

Uso exclusivo del restaurante (min60pax-Max100)

Aperitivo

en terraza o sala anexa al salón principal si las inclemencias del tiempo así lo requieren.

Tostada de escalivada con anchoas de l'Escala

Brocheta de espárrago verde y tocino ahumado

Sorbete de tomate con mini mozzarella y aceite de albahaca

Calamares a la romana

Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico

Dados de salmón marinado

Tartaleta de butifarra negra y manzana caramelizada

Cucharilla con tataki de atún Y toque de teriyaki

Cammembert rebozado con coulis de frutos rojos

Fideua del señorito

Bebidas del aperitivo:

Refrescos, cervezas vermouths y vino blanco

Plato principal a elegir:

Solomillo de ternera con hojaldre y salsa de trufa

Paletilla de cabrito lechal al horno (7,00€ suplemento)

Tronco de merluza en la vasca.

Turbante de salmón y lenguado con crema de cava Brut.

Crujiente de cochinillo confitado deshuesado con manzana al horno

Pastel de celebración.

Cafés y licores

Vino Blanco Gaudiana-Pinord D.O. Penedès Vino tinto D.O. Montsant càtar

Cava Brut Nature Marrugat-Pinord D.O. Penedès

Dos horas de Ju. Una hora de Barra libre (bebidas estándar)

Hora adicional 8,00 € Fideua del señorito Precio 110,00 iva Incluido

Sant Antoni



Restaurant

CONDICIONES GENERALES

El presente tiene por objeto establecer las condiciones de prestación del servicio de menús para grupos entre el restaurante Sant Antoni y el cliente.

- 2.1. El servicio de menús para grupos está disponible para grupos a partir de 12 personas adultas por eventos de comida y a partir de 30 personas adultas por eventos de cena.
- 2.2. Todos los precios indicados incluyen el correspondiente IVA vigente.
- 2.3. La fecha límite para la confirmación del número de comensales será de 7 días antes de la celebración. Este número se considerará definitivo para la realización de los servicios de la comida.
- 2.4. El menú infantil consta de macarrones, pollo, una bebida y el postre hasta 12 años. A un precio de 20,00€
- 2.5. En los menús donde se da la opción de elegir entre varios platos, el restaurante necesita la relación de los mismos con 7 días de antelación.
- 2.6. La reserva se considerará efectiva a la entrega del anticipo del 50% del precio del Menú por número de comensales contratados.
El resto del pago, más LOS EXTRAS que puedan surgir, se pagará el día de la comida.
- 2.7. En caso de anulación por parte de los clientes, los importes no se devolverán ni quedarán a cuenta de futuros eventos.
- 2.8. En caso de que haya alguna baja entre 7 días y el día del evento, el importe del anticipo del invitado no se descontará de la factura total de la mesa.
- 2.9. Si la baja se produce con más de 7 días de antelación, el importe de su anticipo sí se descontará de la factura total de la mesa.
- 2.10. El cliente reconoce que el restaurante tiene un horario de apertura limitado y acepta que para los eventos de comida, todos los clientes tendrán que irse antes de las 18:00 Horas (se puede negociar alargar este horario con su respectivo coste). Para los eventos de cena, los clientes tendrán que irse antes de las 00:30 de la noche.
- 2.11. En caso de anulación por fuerza mayor (por ejemplo, por un cierre de hostelería por parte de las autoridades sanitarias o una huelga), los importes ya abonados se consideran como depósito para futuros eventos en el establecimiento.
- 2.12. La contratación del evento en el establecimiento implica la aceptación de estas condiciones.
- 2.13. Se aplicarán las medidas sanitarias vigentes en el momento respetando aforos, comensales por mesa, pasaporte Covid, etc.
- 2.14. En caso de que no se llegue al número mínimo de comensales concedidos, el restaurante se reserva el derecho a cancelar el evento, devolviéndose el anticipo abonado.
- 2.15. En los menús que tengan incluidas otras bebidas, se contará una consumición por persona. Al final del servicio, se realizará un recuento, y cualquier consumo que exceda esta cantidad se facturará aparte (en ningún caso se reembolsará la no consumición de estas cantidades).
- 2.16. En caso de que el cliente decida llevar su propio pastel, se cobrará una tarifa adicional de 2,00€ por persona. El restaurante no será responsable de ningún aspecto relacionado con el pastel.
- 2.17. El restaurante se reserva el derecho a modificar estas condiciones en cualquier momento, pero siempre se notificará a los clientes con antelación suficiente.
- 2.18. El cliente reconoce que es el responsable del pago total de la factura generada por el evento. En ningún caso se permitirá que cada comensal pague por separado.
- 2.19. Las partes implicadas indican que han leído y entendido todo el contenido del mismo, y que están de acuerdo con todas sus condiciones y cláusulas.

El Restaurante

El cliente

Sant Antoni



Restaurant

Preguntas frecuentes

¿Cuál es la capacidad máxima de su local para acoger grupos? 1 salón de 20 hasta 40pax. otro 20 hasta 35 y uno principal hasta 100 si el grupo es más pequeño de 20 compartirá el salón con otros clientes.

¿Cuál es el período de tiempo que tenemos para la estancia en el local durante el evento? almuerzo, todos los clientes tendrán que irse antes de las 6:00 de la tarde (se puede negociar alargar este horario con su respectivo coste). Para cenar, los clientes tendrán que irse antes de las 12:30 de la noche

¿Cuál es el coste adicional para el uso del servicio de DJ? equipo de sonido y luz dos horas de dj 450€

¿Podemos decorar salón? Sí, todo enganchado con celo.

¿Cómo es realizar el pago y cuáles son las formas de pago aceptadas? 50% al formalizar y el resto un día antes de la comida.

¿Dispone de servicio de parking para los clientes y cuál es el coste adicional para el uso del parking? Sí, no vigilado acercamiento 0€

¿Podemos llevar por el pastel? En caso de que el cliente decida llevar su propio pastel, se cobrará una tarifa adicional de 2,00€ por persona.

¿Tiene menú infantil? Si, para grupos y hasta 12 años. Se compone de: Macarrones, pollo un refresco helado a un precio de 20,00€

¿Se hay un plato del menú que no me gusta se puede cambiar? sí, siempre que el cliente nos lo solicite con antelación

¿A partir de cuántas personas hace los menús para grupos? El servicio de menús para grupos está disponible para grupos a partir de 12 personas adultas para eventos de almuerzo y a partir de 30 personas adultas para cenar.