

# 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 5 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 5 dies, el client confirmarà el número de convidats amb la corresponent distribució de taules .*

*En el cas de menús per a grups, sol·licitem que el beneficiari de la reserva es faci responsable del cobrament de tots els comensals.*

- *La quantitat pendent es pagarà el dia de la celebració, en efectiu o amb tarja de crèdit . Son necessaris les dades fiscals de la persona o entitat en el cas que es tingui que emetre factura .*
- *En els menús on es dona l'opció a triar entre diversos plats, 5 dies abans haurem de tenir la relació dels mateixos.*

**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 )*

**Tlfn. 937 515 211**

*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*

## *Menú Grups*

### *Aperitiu*

*1 plat per 4 persones*

*Patates xips*

*Calamars a la romana*

*Barqueta de pernil serrà*

*Barqueta de truita de patata i ceba*

*Torrada d'escalivada amb anxoves de l'Escafa*

*Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla*

*Coca torrada de pa*

### *Segons plats a triar*

*Bacallà sobre fons de samfaina gratinat amb all i oli*

*o*

*Entrecot (275gr) Brasa*

### *Begudes*

*Vi de la casa, Aigües*

### *Postres*

*Cremat de Premià de Dalt*

*Preu adults feiners 27,00 iva Inclòs*

*Cap de setmana i nits 30,00 iva Inclòs*

*T. 937515211*

*Qualsevol modificació del menú es cobrarà el corresponent suplement*

*Totes les consumicions a la terrassa tenen un suplement del 10%*

*Per confirmar la reserva es necessari fer una paga i senyal*

*5 dies abans del la celebració tenim que tenir la llista dels segons plats*

***Tlfn. 937 515 211***

*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*

**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  
Bunyols de Bacallà  
Çapata torrada amb tomàquet*

*Segons plats a triar*

*Entrecot a la brasa d'alzina (400gr)  
o  
Bacallà amb fons de samfaina gratinat amb allíoli suau  
o  
½ Espatlla de xai  
o  
Suprema de lluç a la basca*

*Postres*

*Pastís de Celebració*

*Begudes*

*Selecció de vins Lacrima Baccus D.O. Penedès  
Cava Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Aigües i Cafès*

**Preu 40.00 iva Inclòs  
Feiners 10% descompte**

**Tlfn. 937 515 211**

*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*

*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*

*Lacrima Baccus 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 Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Aigües i cafès*

***Preu iva inclòs 45.50€  
Feiners 10% descompte***

***Tlfn. 937 515 211***

*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*

**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 Lacrima Baccus 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*

*Pastís de Celebració*

*Begudes*

*Cava Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Aigües i Cafès*

*Preu 48.50 iva Inclòs*  
*Feiners 10% descompte*

**Tlfn. 937 515 211**

*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*

*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 Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*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*

*Negra Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Postre*

*Pastís de celebració*

*Cava Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Aigües i cafès*

*Preu iva inclòs 55.00€  
Feiners 10% descompte*

***Tlfn. 937 515 211***

*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*

*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 Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Primer plat*

*Amanida de llamàntol amb vinagreta de cítrics*

*Segon plat*

*Filet amb crosta de full i salsa de tòfones*

*Gr174 D.O. Priorat*

*Postre*

*Pastis de celebració  
Cava Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès  
Aigües i cafè*

*Preu iva inclòs 61.50€  
Feiners 10% descompte*

*Tlfn. 937 515 211*

*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*

*Nº 6*

***Coktail benvinguda***

*Refrescos, cerveses, vermutos etc*

*Patates xips i 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 Lacrima Baccus 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*

*Rap Marinera*

*Lacrima Baccus D.O. Penedès*

***Postres***

*Pastís*

*Cava Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Aigües i Cafès*

*Preu iva inclòs 64.50€*

***Tlfn. 937 515 211***

*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*

*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 Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Aigües i cafès*

**Preu iva inclòs 68.50€**

***Tlfn. 937 515 211***

*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

*Hem creat una proposta de menú low cost tot inclòs per a casaments*

*Ús exclusiu del restaurant (min 60pax-Max 100)*

*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'espàrrecs 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 a l'anet*

*Tartaleta de botifarra negra i poma caramel·litzada*

*Broqueta de llagostí en tempura de fruits secs*

*Cullereta amb tataki de tonyina i toc de teriyaki*

*Cammembert arrebossat amb coulis de fruits vermells*

*Begudes de l'aperitiu:*

*Cola, refresc de taronja, refresc de llimona, tònica, Bitter Kas, cervesa sense alcohol, aigua, vermut blanc i vermut negre.*

*1 Plat principals triar:*

*Melós de galta de vedella de Girona amb bolets*

*Garró de xai de llet confitat amb el seu suc i parmentier de patata.*

*Suprema de lluç a la basca.*

*Turbant de salmó i llenguado amb crema de cava Brut.*

*Cruixent de garrí confitat desossat amb poma al forn*

*Pastís de celebració.*

*cafès*

*Vins Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Cava Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Dos horas de Dj.*

*Una hora Barra lliure (begudes estàndard) Hora addicional 8,00 €*

*Detall floral a cada taula i Minuta*

*Menú infantil 20: 00 €*

*P.D. Els festius de caràcter nacional, autonòmic i municipal consultar prèviament*

**Tlfn. 937 515 211**

*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*

*Pica-pica 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 Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Cava Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès*

-----

*Aigües i cafès*

*Preu 24,00 IVA INCLÓS*

***Tlfn. 937 515 211***

*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*

## *Pica-pica 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 Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Cava Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès*

-----

*Aigües i cafès*

*Preu 27,00 IVA Inclòs*

***Tlfn. 937 515 211***

*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*

*Pica- pica 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 Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Cava Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès*

-----

*Aigües i cafès*

*Preu 31,00€ IVA Inclòs*

***Tlfn. 937 515 211***

*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*

## *Pica-pica 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 Lacrima Baccus D.O. Penedès  
Cava Brut Nature Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Aigües i cafès*

***Preu 35,00€ IVA Inclòs***

***Tlfn. 937 515 211***

*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

## 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 )*

**Tlfn. 937 515 211**

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)