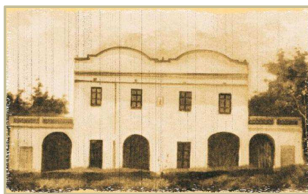


# Sant Antoni



# Restaurant

## CONDICIONS GENERALS

- Menús per a grups a partir de 12 persones adultes
- La reserva del dia del banquet estarà confirmada amb el pagament de la bestreta
- Tots los preus indicats esta inclòs el IVA corresponent vigent.
- En cas d'anul·lació del àpat per causes alienes al nostre establiment, no es tornarà cap quantitat rebuda en concepte de bestreta
- 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 àpat.

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 .
- Combinat infantil: Macarrons, croquetes, patates fregides i pollastre o botifarra o hamburguesa de vedella, una beguda i les postres.

**Preu** 50% del preu del menú triat

En els menús on es dóna l'opció a triar entre diversos plats, 5 dies abans haurem de tenir la relació dels mateixos.

**Nota:** Comptem una ampolla de vi per a 4 persones i una de cava per 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*



Escaneja'm

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

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

*Sant Antoni*



*Restaurant*

*Menú Premià*

*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'Escala*

*Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla*

*Coca torrada de pa*

*Segons plats a triar*

*Suprema bacallà sobre fons de samfaina gratinat amb all i oli*

*o*

*Graellada de carn*

*Begudes*

*Vi de la casa, Aigües*

*Postres*

*Cremat de Premià de Dalt*

*29,95 iva Inclòs*

*Tlfn. 937 515 211*

*Penedès, 43*

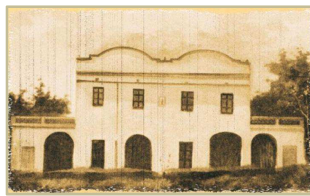
*Premià de Dalt*

*08338 Barcelona*

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

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

*Sant Antoni*



*Restaurant*

*Menú Vilassar*

*Aperitiu*

*1 plat per 4 persones*

*Patates braves amb alloli 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 les seves torraderes*

*Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla*

*Segons plats a triar*

*Suprema de bacallà sobre fons de samfaina gratinat amb alloli suau*

*O*

*Entrecot (300gr) Brasa --Salses pebre i rocafort*

*O*

*Filet d'ibèric amb salsa de Pedro ximenes*

*Begudes*

*Selecció de vins Lacrima Baccus D.O. Penedès i Aigües*

*Postres*

*Cremat de Premià de Dalt o Xarrup de llimona*

*Copa de cava Brut Nature*

*Cafès i xarrups*

*Preu 35,95 iva Inclòs*

*Tlfn. 937 515 211*

*Penedès, 43*

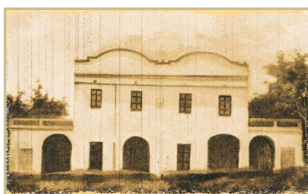
*Premià de Dalt*

*08338 Barcelona*

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

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

*Sant Antoni*



*Restaurant*

## *Menú Cabrils*

### *Aperitiu*

*1 plat per 4 persones*

*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*

*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 (400gr) Salses pebre i rocafort*

*o*

*Llom de bacallà amb fons de samfaina gratinat amb alloli suau*

*o*

*Xai a baixa temperatura amb reducció del seu suc i patates*

### *Begudes*

*Selecció de vins Lacrima Baccus D.O. Penedès*

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

### *Postres*

*Pastís de Celebració*

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

### *Cafès i xarrups*

*Preu 39,95 iva Inclòs*

***Tlfn. 937 515 211***

*Penedès, 43*

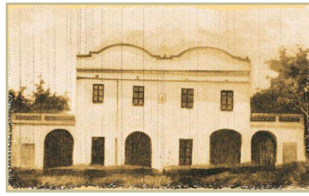
*Premià de Dalt*

*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 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 torradetes*

*Fideua del senyoret*

*Croquetes casolanes de pollastre i ibèric de gla*

*Cargols a la llauna*

*Begudes*

*Refrescos ,cerveses, vermut i Selecció de vins Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Postres*

*Pastís de Celebració*

*Copa de cava Brut Nature*

*Cafès i xarrups*

*Preu 35,95 iva Inclòs*

*Tlfn. 937 515 211*

*Penedès, 43*

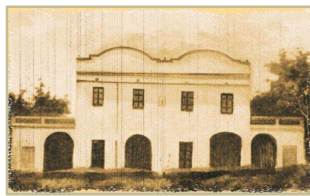
*Premià de Dalt*

*08338 Barcelona*

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

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

*Sant Antoni*



*Restaurant*

## *Menú Sant Antoni*

*Us 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'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*

*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:*

*Refrescos, cerveses vermut i vi blanc*

### *Plat principal a triar:*

*Melós de galta de vedella de Girona amb bolets*

*Xai a baixa temperatura amb reducció del seu suc i patates*

*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 i licors*

*Vi Blanc Lacrima Baccus D.O. Penedès*

*Vi negre D.O. Montsant El Pispa*

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

*Dues hores de Dj.*

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

*Preu 75,95 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)