

Menú Especial Bodas

APERITIVO

Canapés variados

Empanadillas y Croquetas caseras de Pollo

Pizzara de Embutidos (Jamón, Queso y Fuet)

Olivas, Calamares

Gambas Saladas

Almendras Saladas

BARRA LIBRE
2H

SALÓN
INDEPENDENTE

1ER PLATO (A ELEGIR)

Góndola de Piña rellena de Frutos del Mar

Lomo de Bacalao con Almejas

Cama de Piña con ahumados y Gambas

Medallones de Merluza a la Vasca

Zarzuela de Pescado con Gambas

*

SORBETE DE LIMÓN

*

2º PLATO (A ELEGIR)

Redondo de Ternera a la Jardinera

Escalopines de Solomillo a la crema de Ajos tiernos

Caña de Ibérico rellena a la Catalana

Paletilla de Cordero a la Segoviana

Solomillo de Ibérico a la Crema de Almendras

FLORES
Y MINUTAS

POSTRE

Tarta Conmemorativa

BODEGA

Sangria, Vino Tinto Rioja y Rosado D.O Penedés

Agua Mineral y Refrescos. Café y Licores

62,50 €

Rambla Marina, 150. 08907, L'Hospitalet de Ll.

932 63 23 61 - Restaurante La Flama



Menú Especial Comunioniones o Bodas

APERITIVO

Popurri de Mariscos Frios
Empanadillas y Croquetas caseras de Pollo
Surtido de Embutidos Ibéricos y Patés
Calamares frescos a la Andaluza
Pinchos Morunos
Bravas con all i oli
Pimientos de Padrón
Queso Manchego
Choricitos fritos al Vino Blanco

2º PLATO

(A elegir entre 1 carne y 1 pesado)

Dorada Fresca al estilo Donosty
Zarzuela de Pescado a la Marinera
Solomillo de Ibérico en salsa
Colitas de Rape fresco a la Vasca
Entrecot de Ternera a la Brasa
Lomo de Merluza con Almejas y Gambas

POSTRE

Sorbete de Limón y Tarta Conmemorativa

*

BODEGA

Sangria, Vino Tinto Rioja y Rosado D.O Penedés
Agua Mineral y Refrescos. Café y Cava Brut Segura Viudas

46,50€

MENÚS ESPECIALES



APERITIVO DE LOS BANQUETES

JAMÓN SERRANO
TACOS DE TORTILLA A LA ESPAÑOLA
TACOS DE QUESO
MONTADITOS DE SALPICÓN DE MARISCO
ALMENDRAS SALADAS
GAMBAS SALADAS
CALAMARES A LA ROMANA
CROQUETAS CASERAS
PINCHITOS MORUNOS

ENTRE 1ER Y 2º PLATO

TULIPA DE SORBETE DE LIMÓN CON MARC DE CAVA

POSTRE

TARTA DE NATA, TRUFA Y YEMA QUEMADA

BEBIDA INCLUIDA

FINOS, ZUMOS, REFRESCOS, AGUA MINERAL,
VERMUTS, CAVA, SANGRIAS, CERVEZA,
VINOS, GINEBRAS Y WHISKY.
CAFÉS Y LICORES.

TODO LO ANTERIOR ESTARÁ INCLUIDO EN LOS
MENÚS QUE SE VERÁN A CONTINUACIÓN. SOLO SE
TENDRÁ QUE ELEGIR EL MENÚ PARA SABER LOS PLATOS
PRINCIPALES.



Nº 20 - 50,50€

1ER PLATO

ZARZUELA DE PESCADO A LA MARINERA

2º PLATO

REDONDO DE TERNERA A LA CREMA DE PIÑONES

Nº 21 - 51,50€

1ER PLATO

COLITAS DE RAPE CON ALMEJAS, CIGALAS Y LANGOSTINOS

2º PLATO

1/2 ESPALDITA DE CORDERO ASADA CON PANADERAS

Nº 22 - 52,50€

1ER PLATO

LOMO DE BACALAO CON ALMEJAS

2º PLATO

ESCALOPINES DE SOLOMILLO A LA CREMA DE ALMENDRAS

Nº 23 - 54,50€

1ER PLATO

MEDALLONES DE MERLUZA A LA MARINERA CON CIGALA,
LANGOSTINO, ALMEJAS Y MEJILLONES

2º PLATO

FRICANDÓ DE TERNERA EN SALSA REAL CON VERDURAS DE
TEMPORADA

MENÚ INFANTIL

De 4 a 12 años



APERITIVO

(A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES)

OLIVAS RELLENAS
TACOS DE QUESO
PATATAS BRAVAS
CROQUETAS CASERAS

2º PLATO

(A ELEGIR)

ESCALOPA DE POLLO CON PATATAS
CANELONES AL GRATÉN
MACARRONES A LA BOLOÑESA

POSTRE

TARTELETA DE HELADO O TARTA CONMEMORATIVA

BEBIDA

ZUMOS, AGUA MINERAL Y REFRESCOS

20€



SERVICIO Y DETALLES DEL BANQUETE



SALONES INDEPENDIENTES CON CAPACIDAD DESDE 50 A 275 PERSONAS.

MENÚ ESPECIAL PARA NIÑOS HASTA LOS 12 AÑOS.

SI DESEAN, SE PUEDE COMBINAR CUALQUIER MENÚ, Y ASÍ ESCOGER EL MAS ADECUADO A SUS GUSTOS Y NECESIDADES.

EL APERITIVO SE SIRVE DE PIE, O SENTADOS, Y CON BARRA LIBRE DE BEBIDA.

DISPONEMOS DE EMPRESA EXTERNA PARA DECORACIONES. OTRA EMPRESA CONLLEVA UN SUPLEMENTO DE 75€.

EN TODOS LOS MENÚS ESTÁ INCLUIDO; CÓCTEL DE BIENVENIDA, DECORACIÓN EN CENTRO PRESIDENCIAL Y CENTROS EN MESAS.

EL RESTAURANTE INVITA A LOS NOVIOS, Y A LOS ACOMPAÑANTES, SE LES HACE UN 40% DE DESCUENTO, DURANTE LA PRUEBA DEL MENÚ PARA SU ELECCIÓN.

SE DEBERÁ CONFIRMAR EL NÚMERO EXACTO DE PERSONAS 1 DÍA ANTES DEL EVENTO, EN CASO CONTRARIO SE COBRARÁN LOS MENÚS.

LA RESERVA SERÁ CONFIRMADA CON UNA PAGA Y SEÑAL DE 200€. EN CASO DE CANCELACIÓN, SOLO SE DEVOLVERÁ EL IMPORTE, SI ES AVISADO 2 SEMANAS ANTES DEL EVENTO.



**RAMBLA MARINA, 150. 08907, L'HOSPITALET DE LL.
932 63 23 61 - RESTAURANTE LA FLAMA**