



Menús de Grupo
(Mínimo 10 personas)

ENTRANTES SERVIDOS EN LA MESA A COMPARTIR

Ensalada de frutas naturales y queso de cabra
Croquetas de La Pineda
Calamares a la romana
Colas de langostinos en tempura con guacamole
Berenjena rebozada con miel y parmesano

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Dorada al horno
Solomillo de cerdo con crema queso y ceps
Fideua con all i oli

Postre

Helado, fruta, flan casero o crema catalana

O

Tarta de celebración (Previo encargo)

Bebida

Vino, cerveza, aguas minerales o Refrescos

PRECIO POR PERSONA 30,00 €



Menús de Grupo
(Mínimo 10 personas)

ENTRANTES SERVIDOS EN LA MESA A COMPARTIR

Tartar de Salmón con aguacate
Plato de ibéricos
Croquetas de La Pineda
Calamares a la romana
Buñuelos de bacalao

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Lubina a la donosti
Solomillo de cerdo con crema queso y ceps
Paella de verduritas y setas

Postre

Helado, fruta, flan casero o crema catalana

O

Tarta de celebración (Previo encargo)

Bebida

Vino, cerveza, aguas minerales o Refrescos
Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA 35,00 €

RESTAURANT LA PINEDA – AUTOVIA DE CASTELLDEFELS (C31-) KM 15.5 GAVA
T. 93 633 04 46 – 93 633 04 42 - WWW.RESTAURANTLAPINEDA.ES



Menús de Grupo
(Mínimo 10 personas)

ENTRANTES SERVIDOS EN LA MESA A COMPARTIR

Ensalada de aguacate con tomate y anchoas
Jamón Ibérico con pan con tomate
Croquetas de La Pineda
Colas de gamba al ajillo
Vichyssoise con crujiente de puerros

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Tataki de salmón
Entrecot de ternera a parrilla
Paella de marinera

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla
O

Tarta de celebración (Previo encargo)

Bebida

Tinto Marqués del Puerto crianza D.O.C Rioja
Cava Brut Nature Lacrima Baccus
Cerveza, aguas minerales o Refrescos
Cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA 38,00 €



Menús de Grupo
(Mínimo 10 personas)

ENTRANTES SERVIDOS EN LA MESA A COMPARTIR

Jamón Ibérico con pan con tomate
Anchoas del Cantábrico "00"
Croquetas de La Pineda
Salteado de gambitas y cigalitas de playa
Calamar a la romana

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Rodaballo al horno
Solomillo de ternera con foie y salsa de frutos rojos
Paella de bogavante

Postre

Lionesas con crema pastelera y su bola de helado de chocolate

O

Tarta de celebración (Previo encargo)

Bebida

Vino Basagoiti Crianza D.O.C Rioja
Cava Parxet Brut Reserva
Cerveza, aguas minerales o Refrescos
café e infusiones

PRECIO POR PERSONA 45,00 €