

Menú Grupos
2019-2020

MENÚ ESPECIAL “A”

DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Platillo Jamón ibérico al corte y queso curado

Pate de foie con mermelada de fruta y piñones

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas

Langostinos frescos cocidos con salsa rosa

Patatas bravas al estilo brasería

Pimientos del piquillo rellenos de pescado y marisco
gratinados con bechamel

Choricitos salteados al Brandy

Calamares frescos con picada de ajo, perejil y cebolla
crujiente

Meloso de ternera cocinado a la antigua en su jugo con
salsa de vino y verduritas

PASTEL DE LA CASA O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BODEGA

Vino Blanco “Vega Badenes” (Verdejo), Vino Tinto

Rioja “Montebuena”, Cava Brut Natura “Bastets”,

Cerveza, Sangría, Agua Mineral y Cafés

PRECIO POR PERSONA: 26.00 €

Restaurante Brasería Ripollet

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

93 663 83 52 // 627 58 30 36

www.braseriaripollet.com

info@braseriaripollet.com



Menú Grupos

2019-2020

MENÚ ESPECIAL

“B”

DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Platillo Jamón ibérico al corte y queso curado
Ensalada de salmón ahumado, queso fresco, salsa
rosa y frutos secos

Pate de foie con mermelada de fruta y piñones

Gambas a la plancha con picada de ajo y perejil

Magret de pato a la parrilla con vinagreta de fresas

Patatas al caliu con muselina de ajos

Bastoncitos de bacalao frito a la miel

Cigalitas salteadas con un toque de guindilla

Taquitos de entrecot de ternera a la brasa con salsa
oportó

POSTRE DE LA CASA O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BODEGA

Vino Blanco “Vega Badenes” (Verdejo) , Vino Tinto
Rioja “Glorioso Selección Especial”, Cava Brut Natura
“Bastets”, Cerveza, Sangría, Agua Mineral y Cafés

PRECIO POR PERSONA: 34.00 €

Restaurante Brasería Ripollet

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)
93 663 83 52 // 627 58 30 36
www.braseriaripollet.com
info@braseriaripollet.com



Menú Grupos
2019-2020

MENÚ ESPECIAL

“1”

DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Platillo Jamón ibérico al corte y queso curado
Pate de foie con mermelada de fruta y piñones
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas
Langostinos frescos cocidos con salsa rosa
Patatas bravas al estilo brasería
Choricitos salteados al Brandy

SEGUNDOS A ESCOGER

Lubina fresca a la espalda con verduritas salteadas en
salsa de soja
Meloso de ternera cocinado a la antigua en su jugo con
salsa de vino
Bacalao a la muselina de ajos con patata panadera
Fideua de pescado y marisco con tinta de calamar y all
i oli
Jamoncitos de pollo al curry con un toque de picante

POSTRES DE LA CASA O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BODEGA

Vino Blanco “Vega Badenes” (Verdejo) , Vino
Tinto Rioja “Montebuena”, Cava Brut Natura
“Bastets”, Cerveza, Sangría, Agua Mineral y Cafés

PRECIO POR PERSONA: 28.00 €

Restaurante Brasería Ripollet

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)
93 663 83 52 // 627 58 30 36
www.braseriaripollet.com
info@braseriaripollet.com



Menú Grupos

2019-2020

MENÚ ESPECIAL “2”

DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Platillo Jamón ibérico al corte y queso curado
Ensalada de salmón ahumado, queso fresco, salsa rosa y
frutos secos

Pate de foie con mermelada de fruta y piñones
Calamares frescos con picada de ajo, perejil y cebolla
crujiente

Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y rúcula
Cigalitas salteadas con un toque de guindilla

SEGUNDOS A ESCOGER

Entrecot de ternera a la brasa (Pimienta verde o
Roquefort)

Salmón Noruego a la parrilla con verduritas salteadas en
salsa de soja

Confit de pato rustido con vinagreta de fresas

Paletilla de cordero cocinada al estilo segoviano

Bacalao a la muselina de ajos con patata panadera

POSTRES DE LA CASA O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BODEGA

Vino Blanco “Vega Badenes” (Verdejo) , Vino Tinto
Rioja “Glorioso Selección Especial”, Cava Brut Natura
“Bastets”, Cerveza, Sangría, Agua Mineral y Cafés

PRECIO POR PERSONA: 36.00 €

Restaurante Brasería Ripollet

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

93 663 83 52 // 627 58 30 36

www.braseriaripollet.com

info@braseriaripollet.com

