

Menú Grupos 2021

MENÚ ESPECIAL A



DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas y frutos secos

Jamón ibérico al corte y queso curado

Langostinos frescos cocidos con salsa tártara

Lacón ahumado a la gallega

Patatas bravas al estilo brasería

Mejillones de roca a la marinera

SEGUNDOS A ESCOGER

Dorada fresca a la brasa con verduritas al ajoarriero

Arroz negro con sepia y alioli

Fricando de ternera con setas al vino tinto

Suquillo de merluza fresca con almejas y gambas

Solomillo de cerdo a la sal con salsa roquefort

POSTRES O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BEBIDA

Vino Tinto o Blanco Vall de Vinyes, Sangría de Vino

Cerveza, Refrescos y Café

PRECIO POR PERSONA 26.50€



Restaurante Brasería Ripollet

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

www.braseriaripollet.com

info@braseriaripollet.com

Reservas 627 58 30 36



Menú Grupos 2021

MENÚ ESPECIAL B



DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Ensalada de cuscús con cítricos, langostinos y aguacate

Jamón ibérico al corte con bastoncitos

Pate de foie con mermelada de frutas y piñones tostados

Magret de pato a la parrilla con manzana caramelizada y vinagre balsámico

Almejas con cebollita frita y vino blanco

Gambas al ajillo con guindilla

SEGUNDOS A ESCOGER

Lubina fresca a la brasa con verduritas y ajoarriero

Risoto de verduras y setas con parmesano

Pluma ibérica a la brasa con salsa chimichurri

Bacalao al horno con muselina de ajos gratinado

Filete Wellington de solomillo de ternera con reducción de salsa oporto

POSTRES O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BEBIDA

Vino Tinto o Blanco Vall de Vinyes, Sangría de Vino

Cerveza, Refrescos y Café

PRECIO POR PERSONA 32.50€



Restaurante Brasería Ripollet

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

www.braseriaripollet.com

info@braseriaripollet.com

Reservas 627 58 30 36



Menú Grupos 2021

MENÚ ESPECIAL C



DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Jamón ibérico al corte (pan con tomate)

Tartar de atún rojo con aguacate

Pate de foie con mermelada de frutas y piñones tostados

Pimientos del piquillo rellenos de cabracho y gambas gratinados

Bastoncitos de bacalao a la miel

Pulpo a la gallega con patatas y pimentón

SEGUNDOS A ESCOGER

Rodaballo fresco en salsa verde con almejas

Arroz con bogavante

Rabo de ternera al vino tinto con olivas de Aragón

Salmón fresco a la brasa con wok de verduritas y salsa de soja

Costillas de cordero a la brasa con patatas al caliu

POSTRES O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BEBIDA

Vino Tinto (Rioja Crianza) y Blanco (Verdejo), Sangría de Cava, Cerveza, Refrescos y Café

PRECIO POR PERSONA 39.50€



Restaurante Brasería Ripollet

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

www.braseriaripollet.com

info@braseriaripollet.com

Reservas 627 58 30 36

Menú Grupos 2021

MENÚ ESPECIAL D



DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Jamón ibérico al corte (pan con tomate)

Tabla de quesos con membrillo

Pate de foie con mermelada de frutas y piñones tostados

Navajas frescas a la plancha con ajo y perejil

Tartar de atún rojo con aguacate

Cigalitas salteadas con ajo y guindilla

SEGUNDOS A ESCOGER

Zarzuela de pescado y marisco

(sepia, salmón, rape, mejillones, almejas y gambas)

Paletilla de cabrito rustida a la segoviana

Chuletón de ternera a la brasa

POSTRES O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BEBIDA

Vino Tinto (Ribera del Duero) y Blanco (Albariño), Sangría de Cava, Cerveza, Refrescos y Café

PRECIO POR PERSONA 48.50€



Restaurante Brasería Ripollet

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

www.braseriaripollet.com

info@braseriaripollet.com

Reservas 627 58 30 36

