Menú Grupos 2023

MENÚ ESPECIAL A



DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Platillo de jamón ibérico al corte y queso curado (Pan de coca con tomate) Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas

Langostinos frescos cocidos con salsa tártara

Mejillones de roca al vapor con ajo y perejil

Croquetas caseras de morcilla, manzana

y cebolla caramelizada

Huevos rotos con patatas y chistorra

SEGUNDOS A ESCOGER

Lubina fresca a la brasa con ajo, perejil y patata asada
Fideua de pescado y marisco con alioli
Terrina de carrillera de ternera con salsa de vino tinto
Atún rojo a la parrilla con wok de verduritas y cebolla frita
Solomillo de cerdo a la brasa con salsa de miel y mostaza

POSTRES O PASTEL DE CELEBRACIÓN

BODEGA

Vino Blanco Vega Badenes, Vino Tinto Rioja, Cava Brut Nature Bastets Refrescos, Cervezas, Agua Mineral y Cafés

PRECIO POR PERSONA 29.50€



Restaurante Brasería Ripollet

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









Menú Grupos 2023

MENÚ ESPECIAL B



DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Platillo de jamón ibérico al corte y queso curado

(Pan de coca con tomate)

Tartar de atún rojo con aguacate

Esqueixada de bacalao

Carpaccio de pies de cerdo con vinagreta de pistachos

Carpaccio de pies de cerdo con vinagreta de pistachos Gamba langostinera al ajillo con guindilla Calamares frescos de costa a la andaluza Lacón ahumado a la gallega con parmentier de patata y sobrasada

SEGUNDOS A ESCOGER

Bacalao a la muselina de ajos, patatas, verduritas y pimentón Risoto de ceps con parmesano

Entrecot de ternera a la brasa (pimienta verde o roquefort)

Dorada fresca a la parrilla con ajo, perejil y patata asada

Paletilla de cordero rustida al estilo braseria

POSTRES O PASTEL DE CELEBRACIÓN BODEGA

Vino Blanco Vega Badenes, Vino Tinto Rioja, Cava Brut Nature Bastets Refrescos, Cervezas, Agua Mineral y Cafés

PRECIO POR PERSONA 38.50€



Restaurante Brasería Ripollet

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





Menú Grupos 2023

MENÚ ESPECIAL C



DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Platillo de jamón ibérico (pan de coca con tomate)
Queso curado con anchoas
Pate de foie con mermelada de frutas y piñones tostados
Ensalada de salmón ahumado, queso freso,
salsa rosa y frutos secos
Almejas con cebollita frita al vino blanco
Pulpo a la gallega con patatas y pimentón
Cigalitas salteadas con ajo y guindilla

SEGUNDOS A ESCOGER

Confit de pato rustido con mermelada de frutas Rodavallo fresco a la parrilla con wok de verduritas y patatas asadas

Arroz negro con sepia, almejas y alioli Lenguado fresco a la parrilla con wok de verduritas y patata asada

Filete de solomillo al estilo Wellington

POSTRES O PASTEL DE CELEBRACIÓN BODEGA

Vino Blanco Vega Badenes, Vino Tinto Rioja,
Cava Brut Nature Bastets
Refrescos, Cervezas, Agua Mineral y Cafés

PRECIO POR PERSONA 52.50€



Restaurante Brasería Ripollet

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



