

# Menú Grupos 2024-2025

## MENÚ ESPECIAL A



### DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Platillo de Jamón ibérico al corte y queso curado  
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas  
y frutos secos

Langostinos frescos cocidos con salsa tártara

Patatas bravas al estilo Brasería

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico

### SEGUNDOS A ESCOGER

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

Llata de ternera rustida con champiñones y salsa de vino tinto

Salmón fresco a la parrilla con wok de verduritas

Cachopo de ternera con jamón serrano y queso cheddar

Secreto a la brasa con chimmy churry, pimientos del padrón  
y patata asada

### POSTRES O PASTEL DE CELEBRACIÓN

### BODEGA

Vino blanco, Vino tinto, Sangría de Vino,  
cerveza, refrescos, agua mineral y cafés

**PRECIO POR PERSONA 32.50€**



### Restaurante Brasería Ripollet

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

[www.braseriaripollet.com](http://www.braseriaripollet.com)

[info@braseriaripollet.com](mailto:info@braseriaripollet.com)

Reservas 627 58 30 36



RESERVAS  
627 58 30 36



NUEVA  
TEMPORADA  
2024 - 2025



Restaurante  
**Brasería Ripollet**

# Menú Grupos 2024-2025

## MENÚ ESPECIAL B



### DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Platillo de Jamón ibérico al corte y queso curado

Esqueixada de bacalao

Pate de foie con mermelada de higos y tostaditas

Carpaccio de pies de cerdo con vinagreta de pistachos

Cigalitas salteadas con ajo y guindilla

Mejillones de roca al vapor

Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico

### SEGUNDOS A ESCOGER

Lomo de bacalao frito con sanfaina

Entrecot de ternera a la brasa con patata asada y pimiento del padrón

Atún rojo a la parrilla con wok de verduritas

Confit de pato rustido con mermelada de frutas

Risoto de ceps con parmesano

### POSTRES O PASTEL DE CELEBRACIÓN

### BODEGA

Vino blanco, Vino tinto, Sangría de Vino, cerveza, refrescos, agua mineral y cafés

PRECIO POR PERSONA 38.50€



**Restaurante Brasería Ripollet**

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

[www.braseriaripollet.com](http://www.braseriaripollet.com)

[info@braseriaripollet.com](mailto:info@braseriaripollet.com)

Reservas 627 58 30 36



RESERVAS  
627 58 30 36



NUEVA  
TEMPORADA  
2024 - 2025



Restaurante  
**Brasería Ripollet**

# Menú Grupos 2024-2025

## MENÚ ESPECIAL C



### DEGUSTACIÓN DE PLATOS PARA COMPARTIR

Platillo de Jamón ibérico al corte y queso curado

Pate de foie con mermelada de higos y tostaditas

Tartar de atún rojo con aguacate

Ensalada de burrata, jamón ibérico, pistachos con vinagreta de miel y mostaza

Pulpo a la gallega con patatas y pimentón

Cigalitas salteadas con ajo y guindilla

Almejas con cebolla frita y vino blanco

Croquetas caseras de pollo y jamón ibérico

### SEGUNDOS A ESCOGER

Paletilla de cordero rustida a la segoviana

Solomillo de ternera a la brasa con patata asada y pimiento del padrón

Rodavallo a la parrilla al ajo quemado con wok de verduritas

Comfit de pato rustido con mermelada de frutas

### POSTRES O PASTEL DE CELEBRACIÓN

### BODEGA

Vino blanco, Vino tinto, Sangría de Vino, cerveza, refrescos, agua mineral y cafés

**PRECIO POR PERSONA 55.50€**



**Restaurante Brasería Ripollet**

C/Casanovas, 16, 08291 Ripollet (Barcelona)

[www.braseriaripollet.com](http://www.braseriaripollet.com)

[info@braseriaripollet.com](mailto:info@braseriaripollet.com)

Reservas 627 58 30 36



RESERVAS  
627 58 30 36



NUEVA  
TEMPORADA  
2024 - 2025



Restaurante  
**Brasería Ripollet**