



CASA ALIAGA

RESTAURANT ~ CAFETERIA

Casa Aliaga us ofereix tot el seu esforç, productes de primeríssima qualitat i el seu excel·lent servei perquè pugueu gaudir d'un bon servei.

- Aquests menus són per grups a partir de 15 persones.
- La reserva només es confirmarà amb un prepagament del 30% de la totalitat de la factura.
- La quantitat definitiva de comensals es confirmarà el dia abans de l'acte. Si el mateix dia és inferior, el restaurant es reservarà el dret de cobrar l'última quantitat confirmada.
- La reserva confirmada inclourà la comprensió i l'acceptació de tots i cada un dels punts anteriors. Tots els nostres menús es presenten amb l'IVA inclòs.

Per a qualsevol consulta, dubte o canvi que vulgueu fer, poseu-vos en contacte amb nosaltres.

També disposem d'un saló totalment privat, amb capacitat màxima per a 18 persones, ubicat a la nostra Bodega, on podreu degustar els nostres menús, envoltats de totes les referències vinícoles que disposem.

Aquest saló està equipat amb una pantalla LCD que permet qualsevol tipus de projecció. Si us interessa, us n'informarem.

Informació i reserves:

restaurant@casaaliaga.es

Telèfon 93 320 94 94

Llacuna, 154 - 08018 Barcelona
Tel. 93 320 94 94 - Fax 93 320 94 95
restaurant@casaaliaga.es - www.casaaliaga.es



CASA ALIAGA
RESTAURANT ~ CAFETERIA

MENÚ 1

PICA PICA

Mozzarella, xerris i alfàbrega
Amanida de quinoa amb carbassa, magrana,
pipes i vinagreta de mostassa i mel
Patates braves amb pebre vermell de la Vera
Croquetes Casa Aliaga
Pa amb tomàquet

.....

SEGON A ESCOLLIR

Orada a l'estil d'Orio
Caneló cruixent d'ànec, poma rostida i panses
Arròs caldós de llamàntol (7,5€ supl.)

.....

LES POSTRES

Massini

.....

BEGUDA

Vi negre / Vi blanc «Petit Almodí». D.O. Terra Alta
Aigua mineral

.....

Pa i cafè, tallat o infusió/te

PREU PER PERSONA: 32€ IVA INCLÒS



CASA ALIAGA
RESTAURANT ~ CAFETERIA

MENÚ 2

PICA PICA

Amanida de favetes, mango, formatge fresc i menta
Musclos al vapor al perfum de llima
Tempura de verdures de temporada amb caramel de soia
Croquetes Casa Aliaga
Pa amb tomàquet
.....

SEGON A ESCOLLIR

Salmó amb teriyaki i verduretes
Melós de vedella amb parmantier trufada
Arròs caldós de llamàntol (7,5€ supl.)
.....

LES POSTRES

Brownie de xocolata
.....

BEGUDA

Vi negre / Vi blanc «Petit Almodí». D.O. Terra Alta
Aigua mineral
.....

Pa i cafè, tallat o infusió/te

PREU PER PERSONA: 38€ IVA INCLÒS



CASA ALIAGA
RESTAURANT ~ CAFETERIA

MENÚ 3

PICA PICA

Amanida de quinoa amb carbassa, magrana,
pipes i vinagreta de mostassa i mel

Tartar de salmó amb avocat

Xips de carxofa

Trinxat de patata palla, ou i pernil ibèric

Croquetes Casa Aliaga

Pa amb tomàquet

.....

SEGON A ESCOLLIR

Llobarro a la brasa a l'estil d'Orio

Entrecot a la brasa

Arròs caldós de llamàntol (4€ supl.)

.....

LES POSTRES

Sorbet de llimona

.....

BEGUDA

Flor Innata verdejo. D.O. Rueda (blanc)

Floresta Criança. D.O. Empordà (negre)

Aigua mineral

.....

Pa i cafè, tallat o infusió/te

PREU PER PERSONA: 42€ IVA INCLÒS



CASA ALIAGA
RESTAURANT ~ CAFETERIA

MENÚ 4

PICA PICA

Amanida de salmó marinat, alvocat i vinagreta de mostassa antiga

Navalles amb cítrics

Pernil ibèric

Llagostins amb allioli de marisc

Bunyols de bacallà

Croquetes Casa Aliaga

Pa amb tomàquet
.....

SEGON A ESCOLLIR

Turbot a l'estil d'Orio

Entrecot a la brasa

Arròs caldós de llamàntol
.....

LES POSTRES

Sorbet de llimona
.....

BEGUDA

Flor Innata verdejo. D.O. Rueda (blanc)

Floresta Criança. D.O. Empordà (negre)

Aigua mineral
.....

Pa i cafè, tallat o infusió/te

PREU PER PERSONA: 53€ IVA INCLÒS