



# CASA ALIAGA

RESTAURANT ~ CAFETERIA

Casa Aliaga os ofrece todo su esfuerzo, productos de primera calidad y su excelente servicio para que podáis disfrutar de un buen momento.

- Estos menús son para grupos a partir de 15 personas.
- La reserva solo se confirmará con un prepagado del 30% de la totalidad de la factura.
- La cantidad definitiva de comensales se confirmará el día antes del acto. Si el mismo día es inferior, el restaurante se reservará el derecho de cobrar la última cantidad confirmada.
- La reserva confirmada incluirá la comprensión y la aceptación de todos y cada uno de los puntos anteriores. Todos nuestros menús se presentan con el IVA incluido.

Para cualquier consulta, duda o cambio que se queráis hacer, poneos en contacto con nosotros.

También disponemos de un salón totalmente privado, con capacidad máxima para 18 personas, ubicado en nuestra Bodega, donde podréis degustar nuestros menús, rodeados de todas las referencias vinícolas de las que disponemos.

Este salón está equipado con una pantalla LCD que permite cualquier tipo de proyección. Si os interesa, os informaremos.

**Información y reservas:**  
**[restaurant@casaaliaga.es](mailto:restaurant@casaaliaga.es)**  
**Teléfono 93 320 94 94**

Llacuna, 154 - 08018 Barcelona  
Tel. 93 320 94 94 - Fax 93 320 94 95  
[restaurant@casaaliaga.es](mailto:restaurant@casaaliaga.es) - [www.casaaliaga.es](http://www.casaaliaga.es)



CASA ALIAGA  
RESTAURANT ~ CAFETERIA

## **MENÚ 1**

### **PICA PICA**

Mozarella, cherrys y albahaca  
Ensalada de quinoa, calabaza asada, granada,  
pipas con vinagreta de mostaza y miel  
Nuestras bravas con pimentón de la Vera  
Croquetas Aliaga  
Pan con tomate  
.....

### **SEGUNDOS A ESCOGER**

Salmón a la brasa con finas hierbas  
y tomates lobelo salteados  
Secreto de ibérico a la brasa con hoisin y verduritas  
Arroz caldoso de bogavante (7,50€ supl.)  
.....

### **LOS POSTRES**

Brownie de chocolate con salsa toffee  
.....

### **BEBIDA INCLUIDA**

Vino negro VIÑA ALIAGA Tempranillo D.O NAVARRA  
Vino Blanco FLOR INNATA Verdejo D.O RUEDA  
AGUA MINERAL  
.....  
Café, cortado o infusión/té

**PRECIO POR PERSONA: 35€ IVA INCLUIDO**

### **OPCIONES EXTRAS**

Barquillos y turrónes variados: 3.50€/persona  
Gin tónico Aliaga: 9€/persona  
Para opciones veganas o vegetarianas, consultar



CASA ALIAGA  
RESTAURANT ~ CAFETERIA

## **MENÚ 2**

### **PICA PICA**

Ensalada de habitas y mango con viangreta de menta

Nuestra rusa con salmón marinado y aguacate

Chips de alcachofa

Croquetas Aliaga

Pan con tomate

.....

### **SEGUNDOS A ESCOGER**

Lubina a la brasa estilo Orio con verduritas

Entrecot a la brasa

Arroz caldoso de bogavante (7,50€ supl.)

.....

### **LOS POSTRES**

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

.....

### **BEBIDA INCLUIDA**

Vino negro VIÑA ALIAGA Tempranillo D.O NAVARRA

Vino Blanco FLOR INNATA Verdejo D.O RUEDA

AGUA MINERAL

.....

Café, cortado o infusión/té

**PRECIO POR PERSONA: 42€ IVA INCLUIDO**

### **OPCIONES EXTRAS**

Barquillos y turrónes variados: 3.50€/persona

Gin tónico Aliaga: 9€/persona

Para opciones veganas o vegetarianas, consultar



CASA ALIAGA  
RESTAURANT ~ CAFETERIA

## **MENÚ 3**

### **PICA PICA**

Jamón ibérico

Foie mi cuit hecho en casa

Canelón de salmón marinado con tomate, aguacate y eneldo

Chips de alcachofa

Buñuelos de bacalao

Croquetas Aliaga

Pan con tomate

.....

### **SEGUNDOS A ESCOGER**

Meloso de ternera con parmentier trufada

Ventresca de atún bluefin con  
nikeicat y berenjena ahumada

Arroz caldoso de bogavante (7,50€ supl.)

.....

### **LOS POSTRES**

Mus de lima

.....

### **BEBIDA INCLUIDA**

Vino negro FLORESTA CRIANÇA D.O EMPORDÀ

Vino Blanco FLOR INNATA Verdejo D.O RUEDA

AGUA MINERAL

.....

Café, cortado o infusión/té

**PRECIO POR PERSONA: 55€ IVA INCLUIDO**

### **OPCIONES EXTRAS**

Barquillos y turrónes variados: 3.50€/persona

Gin tónico Aliaga: 9€/persona

Para opciones veganas o vegetarianas, consultar