



# 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 moment.

- 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](mailto: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](mailto:restaurant@casaaliaga.es) - [www.casaaliaga.es](http://www.casaaliaga.es)



CASA ALIAGA  
RESTAURANT ~ CAFETERIA

## **MENÚ 1**

### **PICA PICA**

Mozzarel·la, xerris i alfàbrega

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

Les nostres braves amb pebre vermell de la Vera

Croquetes Aliaga

Pa amb tomàquet

.....

### **SEGONS A ESCOLLIR**

Salmó a la brasa amb fines herbes i tomàquets lobelo saltats

Secret d'iberic a la brasa amb hoisin i verduretes

Arròs caldós de llamàntol (7,50€ supl.)

.....

### **LES POSTRES**

Brownie de chocolate con salsa toffee

.....

### **BEGUDA INCLOSA**

Vi negre VIÑA ALIAGA Tempranillo D.O NAVARRA

Vi Blanc FLOR INNATA Verdejo D.O RUEDA

AIGUA MINERAL

.....

Cafè , tallat o infusió/ te

**PREU PER PERSONA: 35€ IVA INCLÒS**

### **OPCIONS EXTRES**

Neules i turrans variats: 3.50€/persona

Gin tònic Aliaga: 9€/persona

Per opcions veganes o vegetarianes, consultar



CASA ALIAGA  
RESTAURANT ~ CAFETERIA

## **MENÚ 2**

### **PICA PICA**

Amanida de favetes amb mango i vinagreta de menta

La nosta russa amb salmó marinat i alvocat

Xips de carxofa

Croquetes Aliaga

Pa amb tomàquet

.....

### **SEGONS A ESCOLLIR**

Llobarro a la brasa estil Orio amb verduretes

Entrecot a la brasa

Arròs caldós de llamàntol (7,50€ supl.)

.....

### **LES POSTRES**

Tarta fina de poma amb gelat de vàinilla

.....

### **BEGUDA INCLOSA**

Vi negre VIÑA ALIAGA Tempranillo D.O NAVARRA

Vi Blanc FLOR INNATA Verdejo D.O RUEDA

AIGUA MINERAL

.....

Cafè , tallat o infusió/ te

**PREU PER PERSONA: 42€ IVA INCLÒS**

### **OPCIONS EXTRES**

Neules i turrans variats: 3.50€/persona

Gin tònic Aliaga: 9€/persona

Per opcions veganes o vegetarianes, consultar



CASA ALIAGA  
RESTAURANT ~ CAFETERIA

## **MENÚ 3**

### **PICA PICA**

Pernil ibèric  
Foie mi cuit fet a casa  
Caneló de salmó marinat amb tomàquet, alvocat i anet  
Xips de carxofa  
Bunyols de bacallà  
Croquetes Aliaga  
Pa amb tomàquet  
.....

### **SEGONS A ESCOLLIR**

Melós de vedella amb parmentier trufada  
Ventresca de tonyina bluefin  
amb nikeicat i albergínia fumada  
Arròs caldós de llamàntol  
.....

### **LES POSTRES**

Mousse de llima  
.....

### **BEGUDA INCLOSA**

Vi negre FLORESTA CRIANÇA D.O EMPORDÀ  
Vi Blanc FLOR INNATA Verdejo D.O RUEDA  
AIGUA MINERAL  
.....  
Cafè , tallat o infusió/ te

**PREU PER PERSONA: 55€ IVA INCLÒS**

### **OPCIONS EXTRES**

Neules i turrons variats: 3.50€/persona  
Gin tònic Aliaga: 9€/persona  
Per opcions veganes o vegetarianes, consultar