



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
Teléfono 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

Ensalada de habitas y mango con viangreta de menta

Nuestra rusa con salmón marinado y aguacate

Berenjena con miel

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



CASA ALIAGA
RESTAURANT ~ CAFETERIA

MENÚ 2

PICA PICA

Jamón ibérico
Foie mi cuit hecho en casa
Canelón de salmón marinado con tomate, aguacate y eneldo
Berenjena con miel
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