



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

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

Amanida de favetes amb mango i vinagreta de menta

La nosta russa amb salmó marinat i alvocat

Albergínia amb mel

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 vainilla

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



CASA ALIAGA
RESTAURANT ~ CAFETERIA

MENÚ 2

PICA PICA

Pernil ibèric
Foie mi cuit fet a casa
Caneló de salmó marinat amb tomàquet, alvocat i anet
Albergínia amb mel
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