



MENÚ 55^o

Para compartir

Terrina de foie con mango, gelatina de sauternes y tostadas
Nuestras patatas bravas
Ensalada de pollo crujiente, higos y parmesano
Buñuelos de bacalao con mayonesa de miso

Segundos opción A

Arroz negro de calamares y mejillones con all i oli suave
O
Arroz de montaña con butifarra y costilla

Segundos opción B

Bacalao confitado con pil pil de ceps y sanfaina
O
Magret de pato con frutos rojos, espinacas y cebollitas

Postre

Crema catalana con bizcocho micro de macadamias

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y bodega recomendada por nuestro Sommelier

Precio por persona: 55,00€/I.V.A. Incluido



MANÀ 75^o
BARCELONA





MENÚ 75 °

Para compartir

Terrina de foie con mango, gelatina de sauterne y tostadas
Nuestras patatas bravas
Ensalada de pollo crujiente, higos y parmesano
Buñuelos de bacalao con mayonesa de miso
Chipirones fritos con mayonesa de kimchi

Segundos opción A

Arroz de marisco con cigalas y almejas
O
Arroz de montaña con butifarra y costilla a baja temperatura

Segundos opción B

Pescado de la lonja con alcachofas y tomates semi secos
O
Carré de cordero con berenjenas y especias del Magreb

Postre

Milhojas de vainilla con sopa caliente de chocolate

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y bodega recomendada por nuestro Sommelier

Precio por persona: 75,00€/I.V.A. Incluido



MANÀ 75°
BARCELONA





MENÚ 85 °

Para compartir

Terrina de foie con mango, gelatina de sauterne y tostadas
Nuestras patatas bravas
Ensalada de pollo crujiente, higos y parmesano
Buñuelos de bacalao con mayonesa de miso
Chipirones fritos con mayonesa de kimchi
Carpaccio de waygu con pesto de pistachos y queso idiazábal

Segundos opción A

Arroz de marisco con cigalas y almejas
o
Arroz de montaña con butifarra y costilla a baja temperatura

Segundos opción B

Suquet de rape
o
Solomillo con foie, setas de temporada y salsa de oporto

Postre

Torrija, crema de limón, helado de Bailey's y cacao

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y bodega recomendada por nuestro Sommelier

Precio por persona: 85,00€/I.V.A. Incluido



MANÀ 75°
BARCELONA





MENÚ VEGGIE

Aperitivos

Vichyssoise de coco
Mini canelón de verduras con salsa teriyaki
Papadum con Baba Ganoush

Entrante

Ensalada de quinoa con tofu marinado

Segundo

Salteado de verduras con seitán y romesco

Postre

Mosaico de frutas con sorbete de albahaca

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y bodega recomendada por nuestro Sommelier

Precio por persona 55,00€/I.V.A. Incluido



MANÀ 75^º
BARCELONA





MENÚ GALA

Aperitivos

Tartar de atún con erizo de mar
Terrina de foie con mango y gelatina de sauterne
Coca de escalivada y caballa marinada

Entrantes

Canelón de pescado con emulsión de “beurre blanc”
O
Carpaccio de waygu, con pesto de pistachos y queso idiazábal

Segundos

Salmonete crujiente, parmentier y verduritas de temporada
O
Espaldita de cordero confitada 16 horas con berenjenas en texturas

Postres

Coulant de chocolate con helado de vainilla
O
Bizcocho de aceite de oliva virgen extra, albahaca, limón y toffee

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y bodega recomendada por nuestro Sommelier

Precio por persona 110,00€/I.V.A. Incluido



MANÀ 75^º
BARCELONA





MENÚ COCKTAIL 70º

Ensalada de lenteja beluga con foie
Buñuelos de bacalao con mayonesa de miso
Croquetas de jamón ibérico
Fingers de pollo con mayonesa de kimchi
Mini brocheta caprese
Coca de escalivada y sardina ahumada
Papadum con Baba Ganoush
Langostino crujiente con romesco
Mini steak tartar

Postres

Crema catalana con crumble
Mini torrija con crema de limón
Copa de chocolates

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y bodega recomendada por nuestro
Sommelier

Precio por persona 70,00€/I.V.A. Incluido



MANÀ 75º
BARCELONA





MENÚ COCKTAIL 95º

Ensalada de lenteja beluga con foie
Buñuelos de bacalao con mayonesa de miso
Croquetas de jamón ibérico
Fingers de pollo con mayonesa de kimchi
Mini brocheta caprese
Coca de escalivada y sardina ahumada
Papadum con Baba Ganoush
Langostino crujiente con romesco
Mini steak tartar
Salmon marinado con crema agria
Mini Hamburguesas con mostaza

Estación de arroz de marisco

Postres

Crema catalana con crumble
Mini torrija con crema de limón
Copa de chocolates

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y bodega recomendada por nuestro
Sommelier

Precio por persona 95,00€/I.V.A. Incluido



MANÀ 75º
BARCELONA





Politica de reserva

Para confirmar el evento se hará un depósito del 50%. El importe restante se efectuará una semana antes del evento. Los depósitos pueden realizarse mediante transferencia bancaria o cargo en tarjeta de crédito.

Politica de cancelación

En caso de cancelación, se reembolsará el 50%, siempre y cuando, se cancele una semana antes del evento. Si se cancela entre el periodo de 7 días antes y 72 horas antes del evento, se reembolsará el 25%. Después de las 72 horas antes del evento cualquier cancelación tendrá una penalización del 100%.

Datos de contacto

Persona de contacto: Carmen Parra

Email: comercial@mana75.es

Teléfono: (+34) 683 50 65 47 // (+34) 938 32 64 15