



## MENÚ 55<sup>o</sup>

### 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<sup>o</sup>**  
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<sup>º</sup>**  
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<sup>o</sup>**  
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 95<sup>o</sup>

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 75<sup>o</sup>**  
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](mailto:comercial@mana75.es)

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