

MANÀ 75^o

BARCELONA

A compartir / To share

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes

Ensaladilla rusa trufada

Ensaladilla rusa – typical truffled Spanish potato salad

Mejillones al vapor con toques cítricos

Citrus flavoured steam cooked mussels

Patatas Bravas Manà 75

Our Manà 75 Patatas bravas

Plato principal / Main dish

Fideuà de mariscos de la Barceloneta

Seafood noodle fideuà Barceloneta style

.-----

Arroz de gambas y pollo de corral

Prawn and free-range chicken paella

Postre / Dessert

Brownie de chocolate y avellanas con cremoso de vainilla

Chocolate and hazelnut brownie with creamy vanilla

Bodega / Beverages

Vino Blanco - Momo (D.O. Rueda)

Vino Tinto - Sagal Eco (D.O. Pla de Bages)

Agua, refrescos, cerveza y café

Water, soft drinks, beer and coffee

40€

IVA incluido / VAT included

MANÀ 75^o

BARCELONA

A compartir / To share

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes

Ensaladilla rusa trufada

Ensaladilla rusa – typical truffled Spanish potato salad

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi

Andalusian style squids with kimchi mayonnaise

Mejillones al vapor con toques cítricos

Citrus flavoured steam cooked mussels

Ensalada de brotes jóvenes y crudités

Green sprouts and crudités salad

Plato principal / Main dish

Fideuà de mariscos de la Barceloneta

Seafood noodle fideuà Barceloneta style

.-----

Pescado de lonja a la donostiarra

Fish from the market donostiarra style

Postre / Dessert

Brioche con crema de limón y espuma de haba tonka

Brioche with lemon cream and haba tonka foam

Bodega / Beverages

Vino Blanco - Momo (D.O. Rueda)

Vino Tinto - Sagal Eco (D.O. Pla de Bages)

Agua, refrescos, cerveza y café

Water, soft drinks, beer and coffee

45€

IVA incluido / VAT included

MANÀ 75⁰

BARCELONA

A compartir / To share

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate
Iberian bellota ham and catalan style tomato bread

Mejillones al vapor con toques cítricos
Citrus flavoured steam cooked mussels

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi
Andalusian style squids with kimchi mayonnaise

Ensalada de tomate de temporada y ventresca de atún
Season tomato salad with tuna belly

Croquetas de jamón Ibérico
Iberian ham croquettes

Plato principal / Main dish

Arroz de marisco con cigalas y almejas
Seafood paella with bay prawns and clams

Arroz de montaña con butifarra y costilla a baja temperatura
Mountain style paella with catalan sausage and pork ribs

Postre / Dessert

Brioche con crema de limón y espuma de haba tonka
Brioche with lemon cream and haba tonka foam

Lemon pie con sorbete de mandarina
Lemon pie with mandarin sorbet

Bodega / Beverages

Vino Blanco - Momo (D.O. Rueda)
Vino Tinto - La Perdiu (D.O. Costers del Segre)
Agua, refrescos, cerveza y café
Water, soft drinks, beer and coffee

52€

IVA incluido / VAT included

MANÀ 75⁰

BARCELONA

A compartir / To share

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate
Iberian bellota ham and catalan style tomato bread

Mejillones al vapor con toques cítricos
Citrus flavoured steam cooked mussels

Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi
Andalusian style squids with kimchi mayonnaise

Ensalada de tomate de temporada y ventresca de atún
Season tomato salad with tuna belly

Croquetas de jamón Ibérico
Iberian ham croquettes

Plato principal / Main dish

Solomillo de ternera con cebollas en textura
Veal tenderloin with textured onions

Pescado de lonja a la donostiarra, crema de guisantes y zanahoria baby
Fish from the market donostiarra style, peas cream and baby carrot

Postre / Dessert

Brioche con crema de limón y espuma de haba tonka
Brioche with lemon cream and haba tonka foam

Lemon pie con sorbete de mandarina
Lemon pie with mandarin sorbet

Bodega / Beverages

Vino Blanco - Momo (D.O. Rueda)
Vino Tinto - La Perdiu (D.O. Costers del Segre)
Agua, refrescos, cerveza y café
Water, soft drinks, beer and coffee

55€

IVA incluido / VAT included

Copa de cava de bienvenida / Welcome drink glass of cava

A compartir / To share

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate
Iberian bellota ham and catalan style tomato bread

Mejillones al vapor con toques cítricos
Citrus flavoured steam cooked mussels

Pulpo, celery y mini puerros confitados
Octopus with glacé celery and leak

Tartar de atún al estilo oriental y guacamole
Oriental tuna tartar and guacamole

Croquetas de jamón Ibérico
Iberian ham croquettes

Plato principal / Main dish

Arroz de marisco con cigalas y almejas
Seafood paella with bay prawns and clams

Arroz de montaña con butifarra y costilla a baja temperatura
Mountain style paella with catalan sausage and pork ribs

Postre / Dessert

Brioche con crema de limón y espuma de haba tonka
Brioche with lemon cream and haba tonka foam

Lemon pie con sorbete de mandarina
Lemon pie with mandarin sorbet

Bodega / Beverages

Vino Blanco - Pomell de Blancs (D.O. Penedés)
Vino Tinto - Valdemacuco Roble (D.O. Ribera del Duero)
Agua, refrescos, cerveza y café
Water, soft drinks, beer and coffee

Trufas de chocolate / Chocolate truffles

62€

IVA incluido / VAT included

MANÀ 75⁰

BARCELONA

Copa de cava de bienvenida / *Welcome drink glass of cava*

Platillos a degustar / *Small dishes' tasting*

Porrusalda de sardina ahumada
Basque soup of leek & potatoes, with smoked sardines

Milhojas de patatas y trufa con caldo de escudella
Mille-feuilles of potatoes and truffles with stew soup

Salmonete de costa en suquet y cigala
Red mullet and norway lobster within "suquet"

Solomillo de ternera con terrina confitada
Beef tenderloin with candied terrine

Postre / *Dessert*

Sacher de albaricoque, selección de Escribà® con helado de caramelo
Apricot Sacher cake from Escribà® with caramel ice cream

Trufas acompañando al café
Coffee with chocolate truffles

Bodega / *Beverages*

Vino Blanco - Pomell de Blancs (D.O. Penedés)
Vino Tinto - Valdemacuco Roble (D.O. Ribera del Duero)

Agua, refrescos, cerveza y café
Water, soft drinks, beer and coffee

75€

IVA incluido / VAT included

MANÀ 75⁰

BARCELONA

WELCOME DRINK

Welcome Drink básico – 30 Minutos

Copa de cava

Agua

Chips vegetales

Grissine de parmesano

8€

IVA incluido / VAT included

Welcome Drink estándar – 1 Hora

Copa de cava

Agua

Chips vegetales

Grissine de parmesano

Cucharita de salmón marinado en casa

Bombón de Foie con pistachos

14€

IVA incluido / VAT included

Welcome drink Premium – 1 Hora

Agua Maná – Mana Water

Refrescos – Soft drinks

Cerveza - Beer

Bodega según menú escogido - Wine according to chosen menú

Chips vegetales

Grissine de parmesano

Cucharita de salmón marinado en casa

Bombón de Foie con pistachos

18€

IVA incluido / VAT included

MANÁ 75⁰

BARCELONA

Barra Libre / Open Bar

Agua Maná – Mana Water

Refrescos – Soft drinks

Cerveza - Beer

Bodega según menú escogido - Wine according to chosen menú

18€

IVA incluido / VAT included

Barra Libre Combinados / Basic Open Bar

Whisky: *JB, Four Roses, Ballantines, 100 Pipers*

Gin: *Bombay Sapphire, Tanqueray, Beefeater*

Ron: *Cacique, Barcelo Añejo, Brugal*

Vodka: *Absolut, Eristoff*

26€

IVA incluido / VAT included

Barra Libre Premium / Premium Open Bar

Whisky: *Red Label, Jack Daniels, Dewar's White Label, Chivas Regal 12*

Gin: *Nordés, London Nº1, Tanqueray Nº10*

Ron: *Bacardi 8, Matusalem 10, Legendario*

Vodka: *Grey Goose*

34€

IVA incluido / VAT included

Nuestras Barras Libres tienen una duración de 2 horas.

Our Open Bars have a duration of 2 hours

No dude en consultarnos para que le gestionemos otros servicios como Dj, música en vivo, megafonía, audiovisuales, decoración, fotomatón, etc

Do not hesitate to contact us to arrange other services such as DJ, live music, speaker system, audiovisual, decoration, photo booth, etc..

MANÀ 75⁰

BARCELONA

Política de reserva / Reservation policy

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.

A 50% deposit is required to confirm the event. The remaining amount will be paid one week before the event. Deposits can be made by bank transfer or by credit card.

Política de cancelación / Cancellation policy

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%.

In the event of a cancellation, a 50% penalty fee will be charged on the cancellations received up to one week before the event, a 75% penalty fee on the cancellations received between 7 days to 72 hours before the event and 100% penalty fee will be charged on the cancellations received 72 hours or less before the event.

Datos de contacto / Contact information

Contact: Carmen Parra

Email: comercial@mana75.es

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