

Extras (Opcional)

Plato de jamón ibérico cortado a mano 24,95 €
Bandeja de quesos variados con frutos secos 24,95 €
Croquetón de asado 3 €/unidad
Ensaladilla rusa con mejillones en escabeche 8,50 €

Cena de empresa Nº1

Primeros a escoger

Ensalada con aguacate, remolacha, tomates cherry y vinagreta de mango
Crema de zanahorias con coco, jengibre, picatostes y polvo de kikos
Milhojas de berenjena a la napolitana con pesto de albahaca
Rigatoni a la boloñesa casera con parmesano

Segundos a escoger

Dorada a la espalda sobre cama de patatas a lo pobre
Solomillo de cerdo en tournedó con salsa de gambas y parmentier de patatas
Tofu salteado sobre hummus de calabacín, rúcula y tartar de tomate
Láminas de ternera de lomo bajo al strogonoff con champiñones y polenta cremosa
Huevos rotos con setas, butifarra negra y patatas panaderas

Postres a escoger

Crema catalana con carquiñoli
Piña caramelizada con merengue de limón flambeado

Bebidas

3 Bebidas por persona
Refrescos, aguas, cervezas
Vino tinto y blanco Nuviana

Café o infusiones
Turrone y copa de cava

41,95€/ Pax iva incl.

Solo pago en efectivo
No se cobra por separado

DIVENDRES | DISSABTES
DEL 15 DE NOV. AL 24 DE DES.

SHOW PERFORMANCE
De 22h a 23h

DJ SESSION
De 00h a 02h

Políticas de cancelación:

- No se aceptan cambios con menos de 24 h de antelación.
- Si asisten menos comensales de los reservados, se cobrará 15 € por cada persona ausente.

- No se admiten pasteles del exterior.
- Los menús de grupo no se cobran por separado.
- En caso de intolerancias o alergias alimentarias, se debe notificar con antelación.
- Se cobrará un suplemento de 3 € por adaptación.

Extres (Opcional)

Plat de pernil ibèric tallat a mà 24,95 €
Safata de formatges variats amb fruits secs 24,95 €
Croquetó de rostit 3 €/unitat
Amanida russa amb musclos en escabetx 8,50 €

Sopar d'empresa N°1

Primers a escollir

Amanida amb alvocat, remolatxa, tomàquets cherry i vinagreta de mango
Crema de pastanagues amb coco, gingebre, picatostes i pols de kikos
Milfulls d'albergínia a la napolitana amb pesto d'alfàbrega
Rigatoni a la bolonyesa casolana amb parmesà

Segons a escollir

Orada a l'esquena sobre llit de patates a la pobra
Filet de porc en tournedó amb salsa de gambes i parmentier de patates
Tofu saltat sobre hummus de carbassó, rúcula i tàrtar de tomàquet
Làmines de vedella de llom baix al stroganoff amb xampinyons i polenta cremosa
Ous estrellats amb bolets, botifarra negra i patates panaderes

Postres a escollir

Crema catalana amb carquinyoli
Pinya caramel·litzada amb merenga de llimona flamejada
Torrons i copa de cava

Begudes

3 Begudes per persona
Refrescos, aigües, cerveses
Vi negre i blanc Nuviana

Cafè o infusions
Torrons i copa de cava

41,95€/ Pax iva incl.

Només pagament en efectiu
No es fan comptes per separat

DIVENDRES | DISSABTES
DEL 15 DE NOV. AL 24 DE DES.

SHOW PERFORMANCE
De 22h a 23h

DJ SESSION
De 00h a 02h

Polítiques de cancel·lació:

- No s'accepten canvis amb menys de 24 h d'antelació.
- Si assisteixen menys comensals dels reservats, es cobrarà 15 € per cada persona absent

- No s'admeten pastissos de l'exterior.
- Els menús de grup no es cobren per separat.
- En cas d'intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, s'ha de notificar amb antelació.
- Es cobrarà un suplement de 3 € per adaptació.

LaPepa

RESTAURANT

Extras (Optional)

Hand-carved Iberian ham plate € 24,95
Assorted cheese platter with nuts € 24,95
Roast croquette € 3/unit.
Russian salad with pickled mussels € 8,50

Company dinner N°1

Starters (choose one)

Salad with avocado, beetroot, cherry tomatoes and mango vinaigrette
Carrot cream with coconut, ginger, croutons and corn nut powder
Eggplant millefeuille "Napolitana style" with basil pesto
Rigatoni with homemade Bolognese and parmesan

Main courses (choose one)

Grilled sea bream on a bed of rustic potatoes
Pork sirloin tournedos with prawn sauce and potato parmentier
Stir-fried tofu on zucchini hummus, arugula and tomato tartare
Slices of striploin beef Stroganoff with mushrooms and creamy polenta
Broken eggs with mushrooms, blood sausage and pan-baked potatoes

Desserts (choose one)

Catalan cream with almond biscuit (carquinyoli)
Caramelized pineapple with flamed lemon meringue

Drinks

3 drinks per person
Soft drinks, water, beers
Red and white wine Nuviana

Coffee or herbal teas
Nougat and a glass of cava

€41,95 person VAT included.

Cash payment only – no separate bills

FRIDAYS & SATURDAYS
15 NOV. to 24 DE DEC.

SHOW PERFORMANCE
22h to 23h

DJ SESSION
00h to 02h

Policies:

- Cancellation policy: no changes accepted within 24h.
- If fewer guests attend than reserved, €15 will be charged per absent person.
- Outside cakes are not allowed.

- Group menus are not billed separately.
- If there are food intolerances or allergies, they must be notified in advance. An extra €3 will be charged for adaptations.