



MASIA DEL PARC
SEGARRULLS

MENÚS DE EMPRESA

PRIMEROS PLATOS (Escoger cinco variedades para compartir en centro mesa)

- Jamón Ibérico con pan de coca tostado con tomate y Aceite de Oliva Virgen.
 - Habitas baby con butifarra negra.
- Ensalada de variedad de verdes, con queso de cabra templado y frutos secos.
 - Parmentier de patata con carne del Perol.
 - Croquetas de bacalao.
 - Carpaccio de bacalao con tomate y aceitunas negras.
 - Canelones de asado tradicional de la masía con bechamel.
- Brocheta de butifarra de más Caballé y pulpo adobada con chimichurri.
 - Ensalada de xató de la masía.
 - Selección de embutido Ibérico de Bellota y catalán.
 - Huevos rotos con farinato y fondo de patatas paja.

SEGUNDOS A ESCOGER UNO

- Entrecot de buey a la brasa (+4€).
- Solomillo de buey a la brasa (+5€).
- 1/2 Espaldita de cordero con patata y cebolla confitada (dada su elaboración, se podrá hacer un mínimo de 10 unidades) (+5€).
- Lingote de ternera con calabaza y juliana de verduras en su salsa.
- Confit de pato a baja temperatura con salsa de mandarina.
 - Bacalao gratinado con all i oli suave.
- Solomillo Ibérico fileteado con jugo de rustido y setas.

Cada referencia con un mínimo de tres unidades

POSTRES A ESCOGER UNO

- Crema catalana con Carquinyoli.
- Sorbete de limón ó mandarina.
- Brownie con helado de vainilla.
- Piña con menta, cointreau y sorbete de frambuesa.
- Flan de mascarpone con frutos rojos.

BODEGA

- Vino tinto Ca N'Estruc de les Vessants de Montserrat.
- Vino blanco Ca N'Estruc de les Vessants de Montserrat.
 - Cava Rigol Brut Nature D.O Penedès.
 - Aguas minerales.
 - Café ó infusiones.

Precio: 37€ (I.V.A. incluido)

OTROS SERVICIOS DE MASIA SEGARRULLS

- Disponemos de aparcamiento privado.
- Disponemos de zonas exteriores para fumadores.
- Disponemos de zonas exteriores para aperitivos.
- Disponemos de Salones privados desde 10 hasta 120 personas.

CONDICIONES GENERALES DE LA MASIA

- Para la reserva se pide un depósito mínimo de 100€ como paga y señal dependiendo del número de comensales del evento.
 - El número de personas deberá confirmarse al Restaurante con una antelación de 72 horas, los comensales acordados en ese momento serán los que el restaurante facturará. En el caso de que sea superior al confirmado, se facturará el nº real.
 - El importe de la factura se abonará al fin del evento y nunca días posteriores.
- La Masía dispone de un seguro de responsabilidad civil, que cubre todas las instalaciones, con excepción del aparcamiento.
 - Todos los objetos que queden al finalizar el evento se guardarán solo por el plazo de una semana, pasado este periodo, el restaurante, no se responsabilizará. El restaurante no se hace responsable de la pérdida de objetos de valor.
 - El cliente se responsabiliza de cualquier desperfecto, rotura u otros daños, que por razones ajenas al restaurante pudieran producirse en el propio salón o sus instalaciones.
 - Dentro del recinto de la Masía, no está permitido el uso de confeti, ni bengalas, ni petardos, ni nada relacionado con fuego, ya que nos encontramos dentro de un parque natural. Sí está permitido pétalos de flores naturales, secas y arroz.
 - El horario de mediodía será de 13h a 18h y los de noche de 20h a 01h. Se podrá modificar la hora de entrada ó salida pactando con el restaurante esta modificación. Aplicando el suplemento establecido de 180€ por hora.
- El restaurante se reserva el derecho de variar la sala del evento por variación del número de comensales, por causa de fuerza mayor ó condiciones meteorológicas adversas.
- En caso de la cancelación del evento por causa ajena a la empresa, Iborios, S.L, no habrá devolución de las cantidades abonadas hasta la fecha. Se propondrá otras fechas en las que haya disponibilidad.
- Los servicios extras son exclusivos de Masía Segarrulls, en caso de ser externos se aplicará un canon.