

MENU PARA GRUPOS 2023

CAL Pinxo

SITGES

Passeig de la Ribera, 5 08870 SITGES

Tels: 93 894 74 64 y 93 894 86 37

e-mail:restaurant@calpinxositges.com

web:www.calpinxositges.com

Todos los menús deben constar de ENTRANTES y plato PRINCIPAL

ENTRANTES

Los menús ENTRANTES son a compartir tipo PICA-PICA. NO SE TIENE QUE ELEGIR PLATO. SE SIRVEN TODOS.

ENTRANTES 1 - 12€

- Ensalada del huerto
- Mejillones marinera
- Pescadito frito
- Sardinas en escabeche caseras

ENTRANTES 2 - 14€

- Xató de Sitges
- Mejillones marinera
- Croquetas de gamba roja
- Pulpo gallega

ENTRANTES 3 - 20€

- Jamón Ibérico Gran Reserva con coca tostada con tomate
- Xató de Sitges
- Langostinos en tempura con romesco
- Almejas gallegas marinera

OPCIONES ENTRANTES

- Opción de cambiar o añadir en cualquiera de los bloques ENTRANTES (recalculamos precio)
- Buñuelos de bacalao
- Calamares a la romana
- Chipirones
- Variado de moluscos gallegos
- Carpaccio de gamba roja de la costa
- Gambas de la costa mediana salteada

PLATO PRINCIPAL

Una semana antes del evento tenemos que saber la cantidad aproximada de cada plato PRINCIPAL

PRINCIPAL 1 - 28€

- Fideua con pescado y marisco
- Sorbete de cítricos
- Pan, agua, vino D.O. Penedés y café

PRINCIPAL 2 - 31€

- Arroz a la marinera / negro con sepia mar y montaña / con verduras
- Crema Catalana casera
- Pan, agua, vino D.O. Penedés y café

PRINCIPAL 3 - 33€

- Arroz a la marinera / negro con sepia mar y montaña / con verduras
- Entrecot
- Lemon Pay
- Pan, agua, vino D.O. Penedés y café

PRINCIPAL 4 - 35€

- Arroz a la marinera / negro con sepia mar y montaña / con verduras
- Lubina con verduritas de temporada en tempura
- Pastel de queso casero
- Pan, agua, vino D.O. Penedés y café

PRINCIPAL 5 - 37€

- Arroz a la marinera / negro con sepia mar y montaña / con verduras
- Lubina con verduritas de temporada en tempura
- Entrecot
- Pastel de mango con chocolate
- Pan, agua, vino D.O. Penedés y café

OPCIONES PESCADO

- Opción de cambiar o añadir en cualquiera de los bloques PRINCIPAL (recalculamos precio)
- Merluza del norte con verduritas o all cremat o al Pinxo
- Rape nacional con verduritas o all cremat o al Pinxo
- Rodaballo salvaje con verduritas o all cremat o al Pinxo

- Todos los precios son por persona, y serán incrementados con el 10% de I.V.A.
- Disponemos de menús especiales para vegetarianos y veganos. Rogamos nos notifiquen con antelación posibles alergias e intolerancias alimenticias.
- iii Si lo que busca no está en lo enviado, no dude en decirnos presupuesto para su evento y nos pondremos a trabajar para hacerle el menú perfecto !!!

MENU PER A GRUPS 2023

CAL Pinxo

SITGES

Passeig de la Ribera, 5 08870 SITGES

Tels: 93 894 74 64 y 93 894 86 37

e-mail:restaurant@calpinxositges.com

web:www.calpinxositges.com

Tots els menús han de constar d'ENTRANTS i plat PRINCIPAL

ENTRANTS

Els menús ENTRANTS són a compartir tipus PICA-PICA. NO S'HA DE TRIAR PLAT. SE SERVEIXEN TOTS.

ENTRANTS 1 - 12€

- Amanida de l'hort
- Musclos marinera
- Peixet fregit
- Sardines en escabetx casolanes

ENTRANTS 2 - 14€

- Xatò de Sitges
- Musclos marinera
- Croquetes de gamba vermella
- Pop gallega

ENTRANTS 3 - 20€

- Pernil Ibèric Gran Reserva amb coca torrada amb tomàquet
- Xatò de Sitges
- Llagostins en tempura amb romesco
- Cloïsses gallegues marinera

OPCIONS ENTRANTS

- Opció de canviar o afegir en qualsevol dels blocs ENTRANTS (recalculem prevu)
- Bunyols de bacallà
- Calamars a la romana
- Calamarçets
- Variat de mol tuscós gallecs
- Carpaccio de gamba vermella de la costa
- Gambes de la costa mitjana saltejada

PLAT PRINCIPAL

Una setmana abans de l'esdeveniment hem de saber la quantitat aproximada de cada plat PRINCIPAL

PRINCIPAL 1 - 28€

- Fideua amb peix i marisc
- Sorbet de cítrics
- Pa, aigua, vi D.O. Penedès i cafè

PRINCIPAL 2 - 31€

- Arròs a la marinera / negre amb sépia mar i muntanya / amb verdures
- Crema Catalana casolana
- Pa, aigua, vi D.O. Penedès i cafè

PRINCIPAL 3 - 33€

- Arròs a la marinera / negre amb sépia mar i muntanya / amb verdures
- Entrecot
- Lemon Pay
- Pa, aigua, vi D.O. Penedès i cafè

PRINCIPAL 4 - 35€

- Arròs a la marinera / negre amb sépia mar i muntanya / amb verdures
- Llbarro amb verduritas de temporada en tempura
- Pastís de formatge casolà
- Pa, aigua, vi D.O. Penedès i cafè

PRINCIPAL 5 - 37€

- Arròs a la marinera / negre amb sépia mar i muntanya / amb verdures
- Llbarro amb verduritas de temporada en tempura
- Entrecot
- Pastís de mango amb xocolata
- Pa, aigua, vi D.O. Penedès i cafè

OPCIONS PEIX

- Opció de canviar o afegir en qualsevol dels blocs PRINCIPAL (recalculem prevu)
- Lluç del nord amb verduritas o all cremat o al Pinxo
- Rap nacional amb verduritas o all cremat o al Pinxo
- Rèmol salvatge amb verduritas o all cremat o al Pinxo

- Tots els preus són per persona, i seran incrementats amb el 10% d'I.V. A.
- Disposem de menús especials per a vegetarians i vegans. Preguem ens notifiquin amb antelació possibles al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Si el que busca no està en l'enviat, no dubti a dir-nos pressupost per al seu esdeveniment i ens posarem a treballar per a fer-li el menú perfecte !!!

MENU FOR GROUPS 2023

CAL Pinxo

SITGES

Passeig de la Ribera, 5 08870 SITGES

Tels: 93 894 74 64 y 93 894 86 37

e-mail:restaurant@calpinxositges.com

web:www.calpinxositges.com

All menus must consist of STARTERS and MAIN COURSE

FIRST COURSES

The STARTERS menus are to share PICA-PICA type. YOU DON'T HAVE TO CHOOSE DISH. ALL ARE SERVED.

STARTERS 1 - 12€

- Seasonal green salad
- Mussels Mariniere
- Small fried fish
- Homemade Pickled Sardines

STARTERS 2 - 14€

- Xató Salad with "romesco" sauce
- Mussels Mariniere
- Red Prawn croquettes
- Galician Octopus

STARTERS 3 - 20€

- Jamón Ibérico Gran Reserva
and bread with tomato
- Xató Salad with "romesco" sauce
- Langoustines Orly
- Galician Clams Mariniere

STARTERS OPTIONS

- Option to change or add in any of the STARTERS blocks (we recalculate price)
- Codfish cakes
- Squid fried in batter
- Baby squid
- Galician Assorted mollusks
- Red Prawn carpaccio with pink pepper
- Sauteed medium-sized coast prawns

MAIN COURSE

One week before the event we have to know the approximate amount of each MAIN COURSE

MAIN COURSE 1 - 28€

- Noodle paella with fish and seafood
- Citrus Sorbet
- Bread, mineral water, DO Penedés wine and Coffee

MAIN COURSE 2 - 31€

- Fisherman's "paella" / Black rice with cuttlefish
Paella surf and turf with ribs / Rice with vegetables
- Homemade Crema Catalana
- Bread, mineral water, DO Penedés wine and Coffee

MAIN COURSE 3 - 33€

- Fisherman's "paella" / Black rice with cuttlefish
Paella surf and turf with ribs / Rice with vegetables
- Entrecot
- Lemon Pay
- Bread, mineral water, DO Penedés wine and Coffee

MAIN COURSE 4 - 35€

- Fisherman's "paella" / Black rice with cuttlefish
Paella surf and turf with ribs / Rice with vegetables
- Sea bass with seasonal vegetables in tempura
- Homemade Cheesecake
- Bread, mineral water, DO Penedés wine and Coffee

MAIN COURSE 5 - 37€

- Fisherman's "paella" / Black rice with cuttlefish
Paella surf and turf with ribs / Rice with vegetables
- Sea bass with seasonal vegetables in tempura
- Entrecot
- Mango's cake with chocolate
- Bread, mineral water, DO Penedés wine and Coffee

FISH OPTIONS

- Option to change or add in any of the MAIN COURSE blocks (we recalculate price)
- Northern Hake with vegetables or all cremat style or Pinxo style
- National Monkfish with vegetables or all cremat style or Pinxo style
- Wild turbot with vegetables or all cremat style or Pinxo style

- All prices are per person, and will be increased with 10% of VAT.
- We have special menus for vegetarians and vegans. Please notify us in advance possible allergies and food intolerances.
- iii If what you are looking for is not in the sent, do not hesitate to tell us budget for your event and we will work to make the perfect menu !!!