



**HOTEL DON CANDIDO**  
RESTAURANT&EVENTS ★★★★★

# MENÚS



## PROPUESTAS MENÚS

1

Primero

### **TIMBAL**

De patata y marisco con espárragos verdes y salsa crevette

Segundo

### **ESCALOPINES DE AVE**

Con crema suprema de Pedro Ximénez

Postres

### **SELVA NEGRA**

Rellena de mermelada de frambuesa

**20,95€** (por persona, IVA incluido)

2

Primero

### **TOMBET**

De escalibada con langostinos y vinagreta de nueces

Segundo

### **LOMO DE BACALAO**

Con vinagreta afrutada y hortalizas

Postres

### **MONTSERRATINA**

De pasta con nata o crema y fresas bañada con chocolate

**22€** (por persona, IVA incluido)

3

Primero

### **ATADILLO**

De salmón ahumado relleno con queso philadelphia y trinchado de langostinos

Segundo

### **ESPALDA DE CORDERO**

Braseada al horno con jugo de cocción a la provenzal

Postres

### **MOUSSE DE LIMÓN**

En esfera con crumble de almendra

**27,50€** (por persona, IVA incluido)

4

Primero

### **MOSAICO**

De bogavante con trinchado de txangurro, ventresca de atún y vinagreta de romesco

Segundo

### **MEDALLONES DE RAPE**

Con vinagreta de cebollitas caramelizadas acompañado con tatín de tomate

Postres

### **LOCURA**

5 texturas de chocolate

**76,70€** (por persona, IVA incluido)

## Bebidas SIN ALCOHOL

AGUAS MINERALES  
REFRESCOS VARIOS  
CERVEZAS  
ZUMOS  
CAFÉS

**2,90€** (por persona, IVA incluido)

## Bebidas CON ALCOHOL

VINO BLANCO PEDREGOSA  
(DO Penedés)  
VINO TINTO MONTEBUENA (DO Rioja)  
AGUAS MINERALES  
REFRESCOS VARIOS  
CAFÉS

**4,90€** (por persona, IVA incluido)

## Gestión de Complementos

---

### SUPLEMENTOS

CAVA JUVÉ&CAMPS Cinta Púrpura 3,00€ (iva incluido) por persona

### AMENIZACIÓN Y DECORACIÓN

Música - DJ profesional  
(amenización baile) S/ presupuesto

Centro de Mesas y Decoración S/ presupuesto

Minutas S/ presupuesto

### DESPLAZAMIENTOS

Suplemento desplazamiento fuera de la zona del Vallés 25,00€ (iva incluido)  
por persona

### PERSONAL

Servicio de camarero / cocinero 25,00€ (iva incluido)  
por hora

### El precio del menú no incluye

- Transporte fuera de la zona del vallés occidental y oriental
- Material necesario montaje evento: mesas sillas, manteles, cristalería, vajilla, etc.
- Personal: camareros, cocineros, etc.

## Condiciones de reserva:

---

El cliente debe de estar de acuerdo con lo que se detalla a continuación:

### PAGOS

Para considerar en firme la reserva es necesario hacer un prepagó del 25% del total a la confirmación del evento. El 75% restante se realizará 3 días antes a la realización del servicio en la recepción del hotel, en efectivo o tarjeta de crédito.

### ANULACIÓN

En el caso de anular el evento con menos de 48 horas a la celebración, se cobrará el 50% del total de la factura.

### CONFIRMACIÓN DE COMENSALES

A efectos de facturación se considerará contratado el último número de comensales indicado a este hotel con 72 horas de antelación al evento y se entenderá como definitivo.