

Benvolguts Nuvis,

Moltes felicitats per el vostre casament ☺

Gràcies pel vostre interès en el nostre Restaurant La Barra del Port, ubicat al Club Nàutic de l'Escala en ple cor de la Costa Brava.

Si sou amants de la mar, La Barra del Port us encantarà i els vostres convidats gaudiran d'un lloc idíl·lic amb unes vistes úniques al vostre gran dia.

A continuació us informem dels dos tipus de Menús estàndard que oferim per a casaments: Un menú més convencional, amb aperitiu extens tipus cocktail seguit d'un elaborat menú asseguts a taula. Per als nuvis menys tradicionals que vulguin un esdeveniment més informal, oferim un menú de bufet amb divertides parades de fred i calent. És important que tingueu en compte que al tractar-se de Menús estàndard, no tenim cap problema en fer canvis o en fer-vos noves propostes de menús segons els vostres desitjos.

### 1) Menús casament convencional:

#### **Aperitiu de benvinguda:**

- Croquetes de calamarsets
- Croquetes de pernil.
- Anxoves de l'Escala
- Pinxo de pollastre, amb soja i sèsam
- Pinxo de rap amb llagostins i romesco
- Daus de salmó amb màneg
- Coca de vidre amb tomàquet de branca, sal Maldon i oli verge
- Pernal de Gla
- Musclos a la planxa
- Mini hamburgueses caramel·litzades amb ceba
- Buffet de Formatges variats amb els seus pans i confitures

#### **Primers plats a escollir:**

- Amanida de Foie Micuit amb el seu confitura
- Amanida de figues, pernil i formatge manxec amb la seva vinagreta a la mel
- Parmentier de Patata amb llagostins
- Sopa freda de tomàquet i síndria amb gelat d'alfàbrega
- Amanida de tomàquet de l'hort amb burrata, rúcala i la nostra vinagreta.

**Segons plats a escollir:**

- Turbot o Rap al forn amb verduretes
- Filet de vedella amb patata graten i salsa de mostassa
- Pop a la brasa amb toc de pebre vermell i puré de patata
- Steak Tàrtar de filet de bou tallat a ganivet
- Roast beef de vedella amb salsa tàrtara
- Tàrtar de tonyina amb puré d'alvocat

**Postres:**

- Pastís de noces a gust dels nuvis
- Recuit de Fonteta amb mel i nous
- Brownie de xocolata amb gelat de vainilla
- Pastís Taten amb gelat de canyella.

**Celler inclos:**

- Colom Agafo (D.O.Rueda), 12,5º 100% verdejo
- 99 Punts (DO Empordà) 13º garnatxa negre, syrah
- Charlotte Rigaud, Brut Nature (D.O.Marques de Monistrol) 11,5º macabeu, parellada, xarel.lo.

**Preu Menú Convencional per persona: 85 euros.**

**2) Menú Informal tipus bufet:****Bufet de Amanides variades:**

- Amanida de tomàquet, carbassó, formatge fresc i pesto.
- "Empedrat" de llegums, pebrot i bacallà.
- Amanida de crudités variats laminats amb salsa de iogurt

**Els nostres tàrtars:**

- Steak tàrtar de vedella tallat a ganivet
- Tàrtar de salmó amb alvocat

**Els nostres pinxos:**

- Pinxo de pollastre, soja i sèsam
- Pinxo de rap, llagostins amb romesco

**Cassoletes:**

- Xistorra de Navarra
- Mar i muntanya "mandonguilles amb sèpia"
- Risotto amb trompetes de la mort

**Els nostres clàssics:**

- Croquetes de Pernil
- Croquetes de calamarsets
- Pa de coca amb sobrassada i formatge de cabra
- Min hamburgueses amb ceba caramel·litzada

**Postres:**

- Brownie de Xocolata
- Pinxos de Fruita variada
- Pastís Taten

**Celler inclòs:**

- Colom Agafo (D.O.Rueda), 12,5º 100% verdejo
- 99 Punts (DO Empordà) 13º garnatxa negra, syrah
- Charlotte Rigaud, Brut Nature (D.O.Marques de Monistrol) 11,5º macabeu, parellada, xarel·lo.

**Preu Menú Informal per persona: 75 euros.**

**El Preu de tots dos menús inclou:**

- Menjar i beguda durant el convit
- 3 hores de barra lliure per al ball
- Iva inclòs
- Parament, taules i cadires de les que disposa el restaurant. En cas de voler llogar taules rodona, estovalles i fundes de cadires, el preu per persona ascendiria a un suplement d'uns 10 € aprox.
- Iva incl.

### Espais i capacitats:

La Barra del Port compta amb diversos avantatges i facilitats per gaudir del vostre dia:

- 2 àmplies terrasses amb les millors vistes i capvespres de l'Empordà
- Possibilitat de llogar una meravellosa carpa, tipus haima, per a la cerimònia civil o aperitiu
- Possibilitat de ballar sense límit horari
- Facilitats de lliure aparcament gratuït per als comensals, ja que ens trobem dins d'un port
- Possibilitat dels nuvis d'arribar al restaurant en una embarcació o de convidar els seus convidats a una copa de cava en un fantàstic veler

### **Proveïdors:**

La Barra del Port no té exclusivitat amb cap proveïdor. Alícia, la directora, té gran experiència en el sector de Noces i us podrà facilitar informació sobre tot allò que necessiteu (informació de cerimònies civils, DJ, decoració floral, Grups de música en directe, fotògraf, vídeo .....

Us recomanem mirar el nostre vídeo:

<https://www.bodas.net/restaurants/la-barra-del-port--e80963/videos/43924>