



MENÚ 1

PICA PICA

PAN DE COCA DEL MOSSÉN CON TOMATE
ENSALADA DE COGOLLOS CON CEBOLLA MORADA Y ATÚN
CROQUETAS DE POLLO GUISADO
CAZUELITA DE MEJILLONES
ENSALADILLA RUSA

SEGUNDOS A ELEGIR

SUPREMA DE SALMÓN
A LA CREMA DE MOSTAZA ANTIGUA Y VERDURITAS
O
CARRILLERA DE CERDO GUISADA
AL VINO TINTO Y PARMENTIER TRUFADO

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE
CON HELADO DE VAINILLA

BEBIDAS DE LA CASA

MARMELLANS TINTO MONTSANT
MARMELLANS BLANCO
AGUA MINERAL
CAFÉS O INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA

35€ 10% IVA incl.

IMPORTANTE: El grupo ha de escoger con antelación al día de la reserva los segundos platos.

La reserva sólo se confirmará con un prepagado del 30 % de la totalidad de la factura.
La empresa podrá facturar todos los comensales propuestos y no presentados



MENÚ 2

PICA PICA

JAMÓN IBÉRICO RESERVA PERSONAL
MARTÍN RAVENTÓS
PAN DE COCA DEL MOSSÉN CON TOMATE
CROQUETAS DE POLLO DE CORRAL
CAZUELITA DE MEJILLONES
ESQUEIXADA DE BACALAO, OLIVADA Y PIÑONES

SEGUNDOS A ELEGIR

ENTRECOTE CON PATATAS RÚSTICAS
O
BACALAO CON JUDÍAS DEL GANXET Y ESPINACAS FRESCAS
O
ESPALDA DE CORDERO AL HORNO CON PATATA ENMASCARADA

POSTRES

COULANT DE DULCE DE LECHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA

BEBIDAS DE LA CASA

MARMELLANS TINTO MONTSANT
MARMELLANS BLANCO
AGUA MINERAL
CAFÉS O INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA

45€ 10% IVA incl.

IMPORTANTE: El grupo ha de escoger con antelación al día de la reserva los segundos platos.

La reserva sólo se confirmará con un prepagado del 30 % de la totalidad de la factura.
La empresa podrá facturar todos los comensales propuestos y no presentados



MENÚ 3

PICA PICA DE:

JAMÓN IBÉRICO RESERVA PERSONAL MARTÍN RAVENTÓS
PAN DE COCA DEL MOSSÉN CON TOMATE
BUÑUELOS DE BACALAO LA CÚPULA CON ALIOLI DE AJO NEGRO
TERRINA DE FOIE Y MEMBRILLO, GELEE DE VERMUT Y TOSTADITAS
CARPACCIO DE BUEY, PARMESANO Y RÚCULA

SEGUNDOS A ELEGIR

RODABALLO A LA DONOSTIARRA Y VERDURITAS
O
FILETE DE BUEY CON CREMA DE CEPES Y FOIE A LA PLANCHA

POSTRES

COULANT DE DULCE DE LECHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA

BEBIDAS DE LA CASA

MARMELLANS TINTO MONTSANT
MARMELLANS BLANCO
AGUA MINERAL
CAFÉS O INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA

55€ 10% IVA incl.

IMPORTANTE: El grupo ha de escoger con antelación al día de la reserva los segundos platos.

La reserva sólo se confirmará con un prepagado del 30 % de la totalidad de la factura.
La empresa podrá facturar todos los comensales propuestos y no presentados



MENÚ TRADICIÓN

PICA PICA DE:

JAMÓN IBÉRICO RESERVA PERSONAL MARTÍN RAVENTÓS
PAN DE COCA DEL MOSSÉN CON TOMATE
CROQUETAS DE POLLO DE CORRAL
BUÑUELOS DE BACALAO LA CÚPULA CON ALIOLI DE AJO NEGRO
ENSALADILLA RUSA

SEGUNDOS A ELEGIR

COCHINILLO ASADO CON ENSALADA DE COGOLLOS
O
DORADA A LA DONOSTIARRA CON SANFAINA

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

BEBIDAS DE LA CASA

MARMELLANS TINTO MONTSANT
MARMELLANS BLANCO
AGUA MINERAL
CAFÉS O INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA

55€ 10% IVA incl.

IMPORTANTE: El grupo ha de escoger con antelación al día de la reserva los segundos platos.

La reserva sólo se confirmará con un prepagado del 30 % de la totalidad de la factura.
La empresa podrá facturar todos los comensales propuestos y no presentados
RESTAURANT LA CÚPULA – Sicilia 255, 08025 Barcelona. Telf.: 932 082 061.
www.lacupularestaurant.com



MENÚ DEGUSTACIÓN

PRIMERO:

TERRINA DE FOIE CON MEMBRILLO
GELEE DE VERMUT Y ACEITE DE VAINILLA

SEGUNDO:

CANELÓN DE RABO DE TORO CON JUGO DE CARNE

TERCERO:

100% BACALAO

CUARTO:

MELOSO DE CARRILLERA DE TERNERA CON CREMOSO DE PATATA

POSTRES

ESPUMA DE COCO Y MANGO
Y
PAN CON CHOCOLATE, ACEITE Y SAL

BEBIDAS DE LA CASA

AZABACHE RIOJA-CRIANZA
MARMELLANS BLANCO
AGUA MINERAL
CAFÉS O INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA

65€ 10% IVA incl.

IMPORTANTE: El grupo ha de escoger con antelación al día de la reserva los segundos platos.

La reserva sólo se confirmará con un prepagado del **30 %** de la totalidad de la factura.
La empresa podrá facturar todos los comensales propuestos y no presentados

RESTAURANT LA CÚPULA – Sicilia 255, 08025 Barcelona. Telf.: 932 082 061.
www.lacupularestaurant.com