



## **PRIMERO:**

**PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS**

ENSALADA VARIADA CON ATÚN  
TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESO CON PAN CON TOMATE  
PATATAS BRAVAS CON SALSA CASERA  
CAZUELITA DE CHISTORRA CON PIMIENTOS DEL PADRÓN  
CHOCOS A LA ANDALUZA  
MEJILLONES AL VAPOR

## **SEGUNDO**

**A ELEGIR CON ANTERIORIDAD**

SECRETO IBERICO ADOBADO A LA BRASA CON GUARNICIÓN  
BUTIFARRA DE QUESO DE CABRA Y NUECES A LA BRASA CON  
GUARNICIÓN  
BACALAO GARTINADO CON ALL I OLI DE AJOS TIERNOS

## **POSTRE**

FLAN CON NATA  
TARTA DEL DIA  
PUDIN CASERO  
TARRINA DE HELADO

## **BEBIDA**

**1 BEBIDA POR PERSONA**

CERVEZA, REFRESCO, AGUA, VINO TINTO O VINO BLANCO\*

\*SE ESTABLECE 1 BOTELLA DE VINO CADA 3 COMENSALES

**PVP MENÚ: 22,00€**  
(siempre con reserva previa)

# **INFORMACIÓN GENERAL**

## **CONDICIONES DE LAS RESERVAS:**

- Las reservas quedaran confirmadas al abonar el 30% del total, el resto se efectuara el mismo día del evento en un solo pago, con tarjeta VISA o en efectivo.
- Unos días antes del evento deberán informar de los primeros y los segundos platos que quiere cada comensal
- Los precios publicados incluyen el I.V.A.
- Todos los menús son susceptibles a cambio, bajo presupuesto personalizado.
- En caso de cancelación total de la reserva o de algunos de los comensales, no habrá devolución del importe depositado en concepto de paga y señal, excepto si se hace con 3 días de antelación.
- El hecho de renunciar a cualquiera de los productos incluidos en el menú, no supondrá en ningún caso la reducción del precio publicado.
- No se puede entrar ni comida (pasteles) ni bebidas.
- La contratación de todos los servicios (gastronomía, personal, complementos, música, etc.) son gestionados exclusivamente por el propio Restaurante.
- Los sábados por la noche no se podrán utilizar los medios audiovisuales del recinto para presentaciones particulares (pase de vídeos, fotos, etc.). En caso de estar interesados en una presentación audiovisual particular, se deberá acordar con los responsables del recinto, el día y la hora del evento.
- Los sábados por la noche, no se garantiza el menú para grupos si no se ha hecho reserva previa.
- La empresa se reserva el derecho de modificar menús y precios, sin previo aviso, excepto en aquellas reservas contratadas.
- Se cobrara un suplemento por abrir el Restaurante fuera de su horario habitual.
- El restaurante ofrece la posibilidad de celebrar grandes banquetes, ideales para bodas, comuniones, bautizos, cenas de empresa o celebraciones de todo tipo, con una capacidad de 140 comensales.
- Presupuesto personalizado.
- Horario Bar Restaurante: de Lunes a Viernes de 08:30h a 16:00h, Sábados Domingos y Festivos de 09.00h hasta las 18:00h, Sábados noche de 20.30h a 02:00h** (bajo reserva) cualquier otro día por la noche se abra, siempre bajo reserva, para un mínimo de 30 personas.

**Bar- Restaurant BOSC TANCAT**  
**Tel.: 93 580 49 58**  
[barrestaurant@bosctancat.com](mailto:barrestaurant@bosctancat.com)