



Celebra el teu Casament



Llar de Capitàns
Hotel – Restaurant





CELEBRA L'AMOR EN UN ENTORN ÚNIC

AL NOSTRE RESTAURANT, CADA CASAMENT ES VIU DE MANERA PROPERA I PERSONALITZADA. OFERIM UNA EXPERIÈNCIA COMPLETA PENSADA PER A PARELLES QUE VOLEN UNA CELEBRACIÓ ÍNTIMA, CUIDADA I ELEGANT. EL NOSTRE ESPAI, D'INSPIRACIÓ ROMANA, ÉS IDEAL PER A CASAMENTS PETITS QUE BUSQUEN UN ENTORN AMB ENCANT I PERSONALITAT.

SITUAT EN UNA FINCA AMB HISTÒRIA DAVANT DEL MAR, EL RESTAURANT COMBINA ELEGÀNCIA, CALIDESA I UNA ATMOSFERA ESPECIAL PER COMPARTIR AQUEST MOMENT TAN IMPORTANT AMB LES PERSONES MÉS PROPERES. PROPOSEM OPCIONS AJUSTADES A PRESSUPOSTOS REALS, SENSE RENUNCIAR A LA QUALITAT NI AL BON GUST.

A MÉS DELS NOSTRES SERVEIS, US PODEM ASSESSORAR I POSAR EN CONTACTE AMB PROFESSIONALS DE CONFIANÇA PER AJUDAR-VOS AMB ALTRES ASPECTES DE LA CELEBRACIÓ, COM LA DECORACIÓ, LA MÚSICA, LA FOTOGRAFIA O LA COORDINACIÓ.

COM A VALOR AFEGIT, ELS NUVIS PODEN RESERVAR LA SUITE PAULA, UNA ESTADA EXCLUSIVA AMB BANYERA D'HIDROMASSATGE I VISTES AL MAR, PERFECTA PER A LA NIT DE NOCES I COM A ESPAI PER FER FOTOS EN UN ENTORN PRIVILEGIAT.

UNA CELEBRACIÓ AUTÈNTICA, ÍNTIMA I A MIDA, PER COMENÇAR LA VOSTRA HISTÒRIA DE LA MANERA MÉS ESPECIAL.



Menú Promo

AQUEST MENÚ INCLOU 6 ENTRANTS A ESCOLLIR
(VEURE ÚLTIMA PÀGINA)

PRIMERS (A ESCOLLIR)

AMANIDA DE CÍTRICS DE SALMÓ I FOIE AMB VINAGRETA DE MOSTASSA I MEL
SUPREMES DE LLUÇ AMB NIU DE PATATES PALLA I COULIS DE TOMÀQUET
GALET FARCIT DE PEIX I MARISC AMB Salsa DE CEPES

SEGONS (A ESCOLLIR)

FILET DE BOU A LA LLOSA AMB CREMÓS DE PATATA I VERDURETES
CANELÓ DE CONFIT I FOIE AMB REDUCCIÓ DE CIRERES GRIOTES I DAUS DE
POMA CARAMEL·LITZADA AROMATITZADA AMB VAINILLA
XAI AL FORN A BAIXA TEMPERATURA AMB VERDURETES

POSTRE

90€

EL MENÚ INCLOU COPA DE CAVA DE BENVINGUDA I BEGUDES DURANT EL SERVEI
(VI, AIGUA, REFRESCOS, CERVESES, VERMUT)

Menú Romàntic

AQUEST MENÚ INCLOU 10 ENTRANTS A ESCOLLIR
(VEURE ÚLTIMA PÀGINA)

PRIMERS (A ESCOLLIR)

FILETS DE LLOBARRO AL FORN

RAP A L'ALL CREMAT AMB ESCAMARLANS

AMANIDA TÈBIA DE LLAGOSTINS AMB TEMPURA I ROMESCO

COCA DE LLAMÀNTOL AMB BROTS TENDRES I MANGO CARAMEL·LITZAT

SEGONS (A ESCOLLIR)

TORNEDÓ DE RAP, VIEIRES I LLAGOSTINS

CENTRE DE FILET DE VEDELLA A L'AROMA DE MÚRGOLES O TÒFONES NEGRES

MIL FULLES DE FILET DE VEDELLA FARCIT DE CEPES

ENTRECOT DE BLACK ANGUS A LA GLACE DE VIANDE

POSTRE

120€

EL MENÚ INCLOU COPA DE CAVA DE BENVINGUDA I BEGUDES DURANT EL SERVEI
(VI, AIGUA, REFRESCOS, CERVESES, VERMUT)

Menú Passió

AQUEST MENÚ INCLOU 14 ENTRANTS A ESCOLLIR
(VEURE ÚLTIMA PÀGINA)

PRIMERS (A ESCOLLIR)

AMANIDA DE LLAMÀNTOL AMB SALSES FREDES (VINAGRETA DE POMA I
SALSA CÒCTEL)

GRAELLADA DE PEIX I ARISC DE LA LLOTJA

LLAMÀNTOL A LA BRASA

SEGONS (A ESCOLLIR)

LLOBARRO SALVATGE AL FRN AMB PATATA A L'ANTIGA

FILETS DE VEDELLA BLANCA ALS TRES AROMES: ROQUEFORT, 5 PEBRES I
MÚRGOLS

FILET DE VEELLA AL CAVA AMB FOIE I REIXETA DE TOMÀQUET AMB ROSELLA

ESPATLLA DE CABRIT ROSTIT AL FORN A BAIXA TEMPERATURA AMB PATATA
PANADERA

POSTRE

150€

EL MENÚ INCLOU COPA DE CAVA DE BENVINGUDA I BEGUDES DURANT EL SERVEI
(VI, AIGUA, REFRESCOS, CERVESES, VERMUT)

Entrants

LLISTA D'ENTRANTS A ESCOLLIR PER A CADA MENÚ

ENTRANTS FREDS

ENTRANTS CALENTS

SOPA DE MELÓ I MENTA AMB CRUIXENTS DE PERNIL IBÈRIC

COCA D'ESCALIVADA AMB SEITÓ

ASSORTIT DE MINI CANAPÈS

TARDALETA DE POMA AMB FOIE

BROQUETA DE POP A LA GALLEGA AMB PATATA

PLUM CAKE AMB BOTIFARRA NEGRA I MERMELADA DE TARONJA

BROQUETA DE FORMATGE MANXEGO AMB RAÏM DE VINYA

BROQUETA DE LLAGOSTÍ AMB PRUNA I VINAGRETA DE MÒDNA

TEMPURA DE LLAGOSTINS AMB ROMESCO

BLINIS DE SALMÓ AMB CREMA DE FORMATGE I CAVIAR

CHUPA CHUPS DE FORMATGE DE CABRA I CROCANTI

BOMBÓ DE FOIE AL CACAU

CULLERETA DE GUACAMOLE AMB TOTOPO

CULLERETA DE MELÓ AMB PERNIL SOBRE FONS DE CAVA

EMBOTITS IBÈRICS AMB PA DE COCA

CARABASSA I FORMATGE DE CABRA

MUSCLOS AMB VINAGRETA PERFUMADA AMB FLORS

GULES DEL NORD AMB PERNIL

ESQUEIXADA DE BACALLÀ AMB OLIVADA NEGRE

HUMMUS DE CIGRONS I PEBRE VERMELL DE LA VERA

CEBICHE DE CORVINA I CHILI

DAU DE SALMÓ AMB Salsa Teriyaki

Bunyols de Bacallà

Croquetes de ceps i foie

Croquetes de xoriço picant, cambembert i mel

Roques volcàniques de bacallà amb all i oli

Musclos de roca al vapor

Gambes a l'all

Calamars a l'andalusa

Calamarsons fregits

Torrada de brandada de bacallà

Mini caneló de carbassó amb sorpresa de pollastre

Quiche Lorraine de pernil, gamba i tomàquet cherry

Patates braves de luxe

Peus de porc arrebossats amb tempura

Pavies de bacallà arrebossat

Xoricets al vi blanc

Bri i cabra arrebossat

Truites de patataes amb pa de wasabi

Pa de bao amb pollastre al curri

Fideuà marinera amb all i oli

Risotto de bolets i parmesà

Arròs negre de sèpia

BBQ burguers amb chimichurri i enfilalls de carn amb verduretes

Torrada de sobrassada amb ous de guatlla i espècies

Menú Infantil

AQUEST MENÚ INCLOU ELS ENTRANTS DEL MENÚ ESCOLLIT

PRIMERS (A ESCOLLIR)

PIZZA PROSCIUTTO

MACARRONS A LA BOLONYESA

CANELONS DE ROSTIT DE CARN

SEGONS (A ESCOLLIR)

CALAMARS A LA ROMANA

CARN DE XAI A LA BRASA

BISTEC DE VEDELLA

CROQUETES DE POLLASTRE

FINGUERS DE POLLASTRE AMB PATATES

VARETES DE LLUÇ

POSTRE

35€

EL MENÚ INCLOU COPA DE CAVA DE BENVINGUDA I BEGUDES DURANT EL SERVEI
(VI, AIGUA, REFRESCOS, CERVESES, VERMUT)

Menú Vegetarià

AQUEST MENÚ INCLOU ELS ENTRANTS DEL MENÚ ESCOLLIT

PRIMERS (A ESCOLLIR)

TÀRTAR D'ALGUES WAKAME AMB TOMÀQUET I SÈSAM

GASPATXO ANDALÚS

SOPA FREDA DE MELÓ I MENTA

CANELÓ XL DE CEPES

MIL FULLES DE FORMATGE DE CABRA

ESPÀRRECS VERDS AMB BEIXAMEL

SEGONS (A ESCOLLIR)

OUS AL PLAT AMB VERDURETES

GRAELLADA DE VERDURES AMB ROMESCO

CISTELLET DE VERDURES EN TEMPURA

LASANYA D'ESPINACS PANSES I PINYONS

POSTRE

EL PREU D'AQUEST MENÚ ÉS IGUAL QUE EL DEL MENÚ ESCOLLIT

EL MENÚ INCLOU COPA DE CAVA DE BENVINGUDA I BEGUDES DURANT EL SERVEI
(VI, AIGUA, REFRESCOS, CERVESES, VERMUT)



Suite Paula

COMPLETA LA TEVA EXPERIÈNCIA AMB UNA NIT DE NOSES
INOBLIDABLE A LA NOSTRA SUITE PAULA



INCLOU

SUITE AMB BANYERA D'HIDROMASSATGE I VISTES MAR AMB LLIT KING SIZE
AMPOLLA DE CAVA I BOMBONS A L'HABITACIÓ
ESMORZAR PREMIUM A LA TERRASSA
EARLY CHECK-IN (14H) I LATE CHECK-OUT (14H) GRATUITS

150€





Condicions

SERVEIS INCLOSOS EN EL PREU

DECORACIÓ TAULES: CENTRES DE TAULA FLORAL + 2 RAMS
IMPRESIÓ DE MINUTES I TARGETES D'UBICACIÓ AMB EL NOM DEL CONVIDAT
PARKING PER ALS NÚVIS
MÚSICA AMBIENT DURANT L'ÀPAT
PANTALLA DE TV PER A PROJECCIONS

SERVEIS NO INCLOSOS EN EL PREU

PASTÍS DE NOSES (PREU A DETERMINAR)
BARRA LLIURE (10€/PERSONA/HORA)

SERVEIS EXTERNS

MÚSICA DE PIANO EN DIRECTE DURANT L'ESDEVENIMENT
FLORISTERIA
FOTOGRAFIA
SERVEIS GRÀFICS
DECORACIÓ ADICIONAL

FORMA PAGAMENT

25% EN CONCEPTE RESERVA UN COP SIGNAT CONTRACTE
25% EL DIA DE LA DEGUSTACIÓ DEL MENÚ
50% 15 DIES ABANS DE LA CELEBRACIÓ DEL CASAMENT

* SI EL CASAMENT ES CANCELA ABANS DE LA PROVA DE MENÚ, ES RETORNARÀ L'IMPORT ÍNTEGRE DEL QUE S'HAGI ABONAT FINS AL MOMENT. SI EL CASAMENT ES CANCELA DESPRÉS DE LA PROVA DE MENÚ, NO ES RETORNARÀ CAP IMPORT QUE S'HAGI ABONAT FINS AL MOMENT

OBSERVACIONS

SEGONS NORMATIVA VIGENT DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA, L'HORARI DE TANCAMENT DEL RESTAURANT SERÀ A LES TRES DE LA MATINADA
NO ESTÀ PERMÈS POSAR MÚSICA ALTA MÉS TAR DE LES 11 DE LA NIT
TOTS ELS SERVEIS CONTRACTATS ALIENS AL RESTAURANT QUE SUPOSIN UNA DESPESA, COMPORTARAN UN COST ADICIONAL

