

Menüs für Gruppen

Willkommen im Restaurant D.O. und danke, dass du uns dein Vertrauen für dein Gruppenessen schenkst.

Um die Qualität deines Erlebnisses und der Produkte, die wir servieren, zu garantieren, arbeiten wir bei Tischen ab 8 Personen mit vorbestellten Menüs, die wir im Familienstil servieren. Das Ergebnis ist ein köstliches Abendessen mit einem eher lockeren Charakter. Ein wahrer Erfolg.

Bitte wähle ein einzelnes Menü für den ganzen Tisch und lass uns wissen, ob es Vegetarier oder Veganer unter euch gibt, damit wir in diesem Fall Alternativen vorbereiten können, kein Problem!

Wenn du möchtest, dass wir dir helfen, die beste Weinauswahl zu deinem Abendessen zu finden, lass es uns wissen und wir werden uns gerne darum kümmern.

Menü "Pica Pica"

"ARBEQUINA" OLIVEN UND MANDELN

PATATAS BRAVAS

D.O. CROQUETAS

JAMÓN DE BELLOTA

Eichelmastschinken serviert mit "pa amb tomàquet"

PEPITO

Geschmortem Rinderbrisket, karamellisierten Zwiebeln und Pimientos

GEMISCHTER SALAT DER SAISON

KÄSEPLATTE

39 € Pro Person

Menü mit Hauptgericht nach Wahl

Vorspeisen, serviert im Familienstil:

"ARBEQUINA" OLIVEN

D.O. CROQUETAS MIT KÄSE

PA AMB TOMÀQUET
Brot mit Tomate

PATATAS BRAVAS

PIMIENTOS DEL PADRON

GEMISCHTER SALAT DER SAISON

Gericht nach Wahl der Gäste:

BOTIFARRA

Katalanische Bratwurst gespickt mit Steinpilzen begleitet von weißen Bohnen

oder

PEPITO

Geschmortem Rinderbrisket, karamellisierten Zwiebeln und Pimientos

oder

GAMBAS

Wilde Gambas im Ganzen aus der Planxa (4 Stück pro Person)

oder

ARRÒS MELÓS

Cremiger Reis mit Steinpilzen und D.O. Mahon Käse

35 € Pro Person

Menü D.O. für Feierlichkeiten

Vorspeisen, serviert im Familienstil:

JAMÓN DE BELLOTA

Eichelmastschinken serviert mit "pa amb tomàquet"

PIMIENTOS DEL PADRON

D.O. CROQUETAS DES HAUSES

GEMISCHTER SALAT DER SAISON

KÄSEPLATTE

Gericht nach Wahl der Gäste:

PULPO

Gegrillter Oktopus mit Kartoffel-Mousseline

oder

BOTIFARRA

Katalanische Bratwurst gespickt mit Steinpilzen begleitet von weißen Bohnen

oder

ARRÒS NEGRE

Reis aus dem Keramiktopf mit Garnele, Sepia und seiner Tinte.

oder

"CHULETAS"

Lammkoteletts mit Caliu-Kartoffel und Aioli

oder

ARRÒS MELÓS AMB CEPS

Cremiger Reis mit Steinpilzen und D.O. Mahon Käse

Dessert nach Wahl der Gäste:

"TRUFAS" (2 STK.)

kleiner hausgemachter Praliné aus dunkler Schokolade und kandierter Orange

oder

CREMA CATALANA

57 € Pro Person