

el PATIO de GIORIA

CAFÉ | RESTAURANTE | COCKTAIL BAR



Menús de Grupo

Menú 1



Pan, aceite mallorquín y aperitivo de la casa

ENTRANTE:

Croquetas de setas y trufa
Berenjena ahumada con ricota, albahaca y pesto de pistachos
Flor de alcachofas confitadas con Dukkah

PRINCIPAL A ELEGIR:

Bacalao confitado con verduras a la mallorquina y kale
O

Carrillera de cerdo ibérico con Parmentier de patata,
manzana asada y verduras

POSTRE:

Panacota clásica de vainilla,
chocolate blanco y frutos rojos

65€ por persona
(incluye: agua, refrescos, cerveza, vino y café)



Menú 2

Pan, aceite mallorquín y aperitivo de la casa

ENTRANTE:

Jamón ibérico de bellota con pan y tomate de ramallet

Tartar de tomate con burrata y pan pinsa de arroz

Zamburiñas asadas y mantequilla

PRINCIPAL A ELEGIR:

Rodaballo con cogollos a la plancha, verduras y Kimchi

O

Solomillo de ternera, setas y cremoso de patatas con salsa Oporto

POSTRE:

Nuestra tatin de manzana con helado de caramelo salado

COCTÉL:

(Antes o después de la comida)

Signature Cocktail by Laura Pelarda

85€ por persona

(incluye: agua, refrescos, cerveza, vino y café)



Menú 3

“Sabor a tu medida”



Elige tus platos favoritos de nuestra carta y crea una experiencia gastronómica personalizada a tu gusto:

(Elección antes del evento)

Pan, aceite mallorquín y aperitivo de la casa

A compartir en mesa :

3 entrantes

A elegir :

2 principales

1 postre

PVP 75,00€ por persona



Paquetes de Bebida



Nuestra selección de vinos, agua, cerveza, refrescos y café:
20,00€ por persona.

Cava de bienvenida: 4,00€ por persona

Cóctel de Bienvenida: 8,00€

PARA ACABAR LA NOCHE:

Licor digestivo: 5,00€ por persona

Copa marca premium: 10,00€ por persona

Cóctel: 12,00€ por persona

BARRA LIBRE:

Una hora copa premium: 18,00€ por persona

Dos horas copa premium: 34,00€ por persona





Términos y Condiciones



- Consulte el suplemento de privatización para su evento.
- Menús aplicables a reservas a partir de 8 personas.
- La elección del plato principal deberá ser comunicada con 7 días de antelación.
- En caso de tener alguna alergia alimentaria debe informar de antemano, así como indicar qué plato principal ha seleccionado.
- Para confirmar la reserva, se debe pagar el 30% del total de la reserva como garantía de esta.
- En los casos de grupos más grandes, se podría solicitar entre el 50% al 100% del prepago.
- Se puede cancelar con 7 días de antelación al evento.
- Se puede modificar la reserva hasta 72 horas antes. Pasado este periodo, se cobrará lo inicialmente confirmado.
- Puede añadir comensales a su grupo si lo necesita, consúltenos antes.
- Servicio de mantelado + 3,00€ por comensal.