

LA TERTÚLIA

RESTAURANT + TERRASSA

C/ MORALES, 15
(Barcelona – Les Corts)

MENÚS DE GRUPS PER A FESTES DE NADAL
MENÚS DE GRUPOS PARA FIESTAS NAVIDAD
CHRISTMAST GROUPS MENUS



RESERVA prèvia amb 48 h antelació en el
RESERVA previa con 48 h antelación en el
RESERVATION appointment required 48 h at:

TEL: 93 419 58 97

FAX: 93 363 21 58

O / Or

tertulia@arrosserixativa.com

Nota:

El nombre de comensals podrà disminuir fins a 24 hores abans de la cita reservada.
Si es realitza en el moment d'arribar al restaurant, s'haurà d'abonar l'import íntegre de les places reservades.

*El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada.
Si se realiza en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.*

The number of diners will be able to diminish up to 24 hours before the reserved appointment.
One will have to pay the entire amount of the squares reserved in the moment to arrive at the restaurant

Nota II:

Qualsevol plat de menus d'import inferior es pot substituir en menus d'import superior.
En cas de voler modificar qualsevol plat, facins-ho saber per tal d'estudiar el menú resultant.
També es poden elaborar menús a mida, a gust del client.

*Cualquier plato de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.
En el caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber, para poder estudiar el menú resultante.
También podemos elaborar menús a medida, a gusto del cliente.*

Dishes menu smaller amount can be replaced by plates of over menus.
In case you wish to modify any dish, let us know, in order to study the resulting menu.
We can also develop as menus, to suit the client.

Nota III:

Es demanarà el 50% del import per avançat en grups superiors a 8 persones.
Se solicitará el 50% del importe por adelantado en grupos superiores a 8 personas.
We require the 50% of the amount in advance in groups of more than 8 people.

MENU 'JOSEP PLA'

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER / PRIMERO / FIRST DISH (PER PICAR – PARA PICAR – TO NIBBLE)

Amanida d'espàrrecs i tonyina "La Tertúlia"

Ensalada de espàrrecs y atún 'La Tertúlia' / Asparagus & tuna salad style 'La Tertúlia'

Croquetes de ceps / Croquetas de ceps / Funghi croquettes

Cruixents de mozzarella i pernil

Crujientes de mozzarella y jamon / Mozzarella & ham crisps

Creps farcits als quatre formatges

Crepes a los cuatro quesos / Creps whit four cheeses

Cigrons a l'estil 'La Tertúlia'

Garbanzos al estilo 'La Tertúlia' / Chickpeas-style 'The Gathering'

SEGON / SEGUNDOS / SECOND DISH

Galtes de porc confitades amb pure de poma i patata

Carrilleras de cerdo confitadas con pure de patata y manzana

Lamb shoulder infused with Rosemary

Confit d'ànec amb fruits vermells

Confit de pato con frutos rojos / Duck confit whit red fruits

Suprema de salmó norueg amb cebetes glasejades

Suprema de salmon noruego con cebollitas glaseadas

Norway salmon supreme with glazed baby onion

Bacallà amb sobrasada i parmesà

Bacalao con sobrasada y parma / Cod with cured pork sausage & parma

POSTRES CASOLANES / POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Mousse de formatge i nabius

Mousse de queso y arándanos / Chesse & red fruits mousse

Pastís de xocolata amb cassis

Pastel del Chocolate con Cassis / Chocolate cake with Cassis

Gelats o xarrups variats

Helados o sorbetes variados / Ice creams & Sherbets varied

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / blanco // white wine **Fuenteseca (D.O. Utiel-Requena)**

Vi negre / Vino tinto / **Red Wine, Fuenteseca (D.O. Utiel-Requena)**

Aigües minerals / Aguas minerales / *Mineral water*

Café o Infusions / Infusiones / Coffee or Infusions

Turrns / Turrones / Nougats

€ + 8% IVA

*EXCEPTE DIVENDRES I DISSABTES NIT / EXCEPTO VIERNES Y SÁBADO NOCHE / EXCEPT FRIDAY & SATURDAY NIGHT

MENU 'HEMINWAY'

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER / PRIMERO / FIRST DISH (PER PICAR – PARA PICAR – TO NIBBLE)

Quiche loraine amb gambes

Quiche loraine con gambas / Quiche loraine cake with prawns

+

Xips de carxofes fregides amb sal maldon

Chips de alcachofas fritas con sal maldon / Fried Artichoke chips with maldon salt

+

Espàrrecs de marge i pernil amb salsa de romesco

Trigueros con jamón y salsa de romesco / Vegetables tempura with ham & romesco sausage

+

Amanida de rúcula amb encenalls de parmesà, figues i nous

Ensalada de rúcula con virutas de parmesano, higos y nueces / Morada salad with parmesan & nuts shavings

+

Musclòs a la marinera / Mejillones a la marinera / Moules marinières

SEGON / SEGUNDOS / SECOND DISH

Entrecotte de vedella de Girona a les fines herbes

Entrecotte de ternera de Girona a las finas hierbas / Girona veal entrecotte to the fine grasses

o

Rodó de vedella amb salsa del priorat

Redondo de ternera con salsa del priorato / veal rump with priorat sauce

o

Filet d'orada amb all tendres i patata fornera

Filete de dorada con ajos tiernos y patata homo / Gilthead bream fillet with potatoes & tender garlics

o

Suprema de lluç amb verduretes al vapor i balsàmic

Suprema de merluza con verduritas y módena / Hake supreme with vegetables & balsamic

POSTRES CASOLANES / POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Pastís tatin de poma

Taten casera de Manzana / Apple Home Taten

o

Pastís de tiramisú

Pastel de tiramisú / Tiramisu cake

o

Duo de gelats de llimona blava i de poma

Dúo de helados de limón azul y manzana / Blue lemon & apple ice cream duo

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / blanco / / white wine Spanish verdejo (Vall de Sadacia – La Rioja)

Vi negre / tinto / red wine Hacienda Grimon criança (D.O.Ca. La Rioja)

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café o Infusions / Infusiones / Coffee or Infusions

Turrans / Turrones / Nougats

€ + 8% IVA

MENU 'ORTEGA Y GASSET'

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER / PRIMERO / FIRST DISH (PER PICAR – PARA PICAR – TO NIBBLE)

Pa de coca amb tomàquet

Pan de coca con tomate / Bread of coca with tomato

+

Matrimoni de seitons i anxoves

Matrimonio de boquerones y anchoas / Anchovies & anchovy marriage

+

Amanida d'alvocat i gambes amb salsa mil illes

Ensalada de aguacate y gambas con salsa mil islas / avocado and sprawn salad with thousand island sauce

+

Saltejat de fabetes amb pernil de gla i chipirons

Salteado de habitas con jamon y chipirones / 'Baby' beans sautéed with iberic ham and small quids

+

'Trinxat' d'ou ferrat, patata palla i gules

'Trinxat' de huevo frito, patata paja y gulas / Potato straw 'trinxat' with fried egg & shrimps

+

Timbal de patata enmascarada amb rostes de cansalada

Timbal de patata enmascarada con tiras de tocino / mashed potatoes with bacon

SEGON / SEGUNDOS / SECOND DISH

Filet de vedella amb la seva guarnició

Solomillo de ternera con su guarnición / Sirloin veal to the salt with their garnish

o

Magret d'ànec amb crema de cassis i pols de kikos

Magret de pato con crema de cassis y polvo de kikos

Duck magret with cassis cream & corns powder

o

Filet de tonyina amb ratatouille

Solomillo de atún con ratatouille / Fillet tuna with ratatouille

o

Mar i montanya (Pollastre del corral amb escamarlans)

Mar y Montaña (Pollo del corral con cigalas) / Sea & mountain (chicken corral with norway lobsters)

POSTRES CASOLANES / POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Pastís sacher / Pastel sacher / Sacher cake

o

Pastís de formatge amb coulis de gerdó i gelat de coco

Pastel de queso con coulis de frambuesa y helado de coco

Cheese cake with raspberry coulis & coconut Ice Cream

o

Mousse de tres textures de xocolata

Mousse de tres texturas de chocolate / Chocolate three textures mousse

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / blanco / white wine **Spanish Libalis (Vall de Sadacia – La Rioja)**

Vi negre / tinto / red wine **Vega Real (D.O. Ribera del Duero)**

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café o Infusions / Infusiones / Coffee or Infusions

Turróns / Turrónes / Nougats

€ + 8% IVA

MENU 'ANTONIO MACHADO'

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER / PRIMERO / FIRST DISH (PER PICAR – PARA PICAR – TO NIBBLE)

Pa de Coca amb tomàquet

Pan de coca con tomate / Bread of coca with tomato

+

Anxoves de l'Escala

Anchoas de l'Escala / Anxovies of l'Escala

+

Pernil ibèric (D.O. Guijuelo - Salamanca)

Jamón ibérico / Iberian ham

+

Carpaccio de poma amb foie

Carpaccio de manzana con foie / Apple carpaccio with foie

+

Ous amb tòfona amb foie i chips de carxofes

Huevos trufados con foie y chips de alcachofas / Truffle eggs with foie & artichoke chips

+

Garotes de mar gratinades

Erizos de mar gratinados / Grated sea urchin

SEGON / SEGUNDOS / SECOND DISH

Bistec tàrtar als quatre gustos

Steak tàrtar a los cuatros gustos / Steak tartare to the four tastes

ó

Filet de vedella a la salsa de murgóles

Solomillo de Ternera a la salsa de colmenillas / Veal Sirloin mushrooms sauce

ó

Rap a l'ampurdanesa amb pinyons i passes

Rape a la ampurdanesa con pasa y piñones / Monkfish to the ampordan style

ó

Turbot al forn amb cebetes tendres

Rodaballo al horno con cebollitas tiernas / Turbot baked with tender onions grille

POSTRES CASOLANES / POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Sopeta de piña amb gelat de coco

Sopita de piña con helado de coco / pineapple soup with coconut ice cream

ó

Crep de turro amb fruit vermells i xocolata

crepe de turrón con frutos rojos y chocolate/nougat crepe with red fruits and chocolate

ó

Fondue de fruites amb xocolata calenta

Fondue de frutas con chocolate caliente / Fruit fondue with hot chocolate

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / blanco / white wine Atrium Chardonnay (D.O. Penedès)

Vi negre / Vino tinto / Red wine Atrium Merlot (D.O. Penedès)

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café o Infusions / Infusiones / Coffee or Infusions

Turróns / Turrónes / Nougats

€ + 8% IVA

MENU 'VICTOR HUGO'

APERITIU / APERITIVO / APPETIZER

PRIMER / PRIMERO / FIRST DISH (PER PICAR – PARA PICAR – TO NIBBLE)

Pa de Coca amb tomàquet

Pan de coca con tomate / Bread of coca with tomato

+

Pernil ibèric (D.O. Guijuelo - Salamanca)

Jamón ibérico / Iberian ham

+

Terrina de foie + C. pedro ximenez

Terrina de foie + C. pedro ximenez / Foie grass terrina + C. pedro ximenez

+

Assortiment de fritura (bunyols, croquetes, calamarsos, gambetes)

Surtido de fritura (chipirones, buñuelos, croquetas, gambitas/ fried assorted (croquettes, fritters, small squids & shrimp)

+

Tataki de tonyina amb soia y sèsam

Tataki de atun con soja y sésamo / Tuna tataki with soya sauce & sesame oil

+

Amanida de pop confitat, bolets frescos y pernil

Ensalada de pulpo confitado, setas y jamon / Octopus confited salad, mushrooms & iberian cured ham

SEGON / SEGUNDOS / SECOND DISH

Garrí confitat amb cebetes baby i cruixent de poma al forn amb la seva salsa

Cochinillo confitado con cebollitas baby y crujiente de manzana al horno con su salsa

Roast crispy piglet with babe onions & baked apple & your sauce

o

Filet amb foie fresc i risotto de ceps

Filete con foie fresco y risotto de ceps / Tenderloin with fresh foie grass & mushrooms risotto

o

Cassola de rap i marisc

Cazuela de rape y marisco / Pan of angler to the oven with sea food

o

Cocotxes de bacallà amb gules i bitxo

Cocochas de bacalao con gulas y bicho / Kokotxas cod with elver substitute & hot pepper

o

Arrós caldós de llamàntol

Arroz caldoso de bogabante / Rice with lobster stock

POSTRES CASOLANES / POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Trufes de xocolata als quatre gustos

Trufas de chocolate a los cuatro gustos / Chocolate truffles at 4 tastes

o

Recuit de drap de la Fonteta (Girona) i mel / Requesón de trapo de la fonteta (Girona) y miel

Cottage cheese of cloth of the Fonteta (Girona) with honey

o

Solet d' Oriol Balaguer

'Solet de Oriol Balaguer/ 'Oriols Balaguer little sun

o

Iogurt grec espurnejat amb fruites y sorbet al gust

Yoghurt griego chispeante con frutos y sorbet al gusto

Sparkling greek yoghourt with fruits & sherbet to taste

CELLER / BODEGA / CELLAR

Vi blanc / blanco / white wine Eidos de Pradiñan (D.O. Rias Baixes)

Vi negre / Vino tinto / Red wine Quatro Pagos Reserva (D.O. Ca. La Rioja)

Aigües minerals / Aguas minerales / Mineral water

Café o Infusions / Infusiones / Coffee or Infusions

Turróns / Turrónes / Nougats

€ + 8% IVA

MENÚ ESPECIAL PER A NENS / PARA NIÑOS SPECIAL MENU FOR CHILDREN

PRIMER / PRIMERO / FIRST:

Espaguetis a la Bolonyesa

Espaguetis a la Boloñesa / Bolognese Espaguetti

Croquetes casolanes

Croquetas caseras / Homemade croquettes

Ous estrellats

Huevos estrellados / Fried eggs

SEGON / SEGUNDOS / SECOND:

Hamburguesa casolana de filet de vedella

Hamburguesa casera de filete de ternera / homemade veal burger

Panadons d'agulles de pollastre amb verduretes tipo xips

Agujas de pollo empanado con chips de verduras
Chicken with bread fried with vegetables chips

Peix del dia a la planxa

Pescado del día a la plancha / Grilled fish of the day

POSTRES / DESSERT:

Xarrup / Sorbete / Sherbet

Pastís de xocolata / Tarta de chocolate / Cake of chocolate

BEGUDA / BEBIDA / DRINK:

Refrescos i / y Aigües / Aguas / Sodas & water

Turrans / Turrones / Nougats

€ + 8% IVA

**PODEM ELABORAR MENUS PERSONALITZARS AL GUST DEL CLIENT
PODEMOS ELABORAR MENUS PERSONALIZADOS AL GUSTO DEL CLIENTE
WE CAN DEVELOP THE CUSTOMERS LIKE PERSONALIZED MENUS**

CONDICIONS PARTICULARS DE LES RESERVES

- El Menú escollit ens haurà de ser comunicat amb 48 hores d'antelació.
- En un mateix grup no es podran combinar diferents menús.
- Caldrà que ens notifiquin els segons plats amb 48 hores d'antelació.
- El nombre de comensals podrà disminuir fins a 24 hores abans de la cita reservada.
Si es realitza després o en el moment d'arribar al restaurant, s'haurà d'abonar l'import íntegre de les places reservades.
- Qualsevol plat o beguda de menus d'import inferior es pot substituir en menus d'import superior.
En cas de voler modificar qualsevol plat, facins-ho saber per tal d'estudiar el menú resultant.
També es poden elaborar menús a mida, a gust del client.
- Es demanarà el 25% del import per avançat en grups superiors a 8 persones
(en dates assenyalades o reserva de tot el local aquest import podrà ser del 50%).
Aquesta paga i senyal es podrà fer efectiva directament en el local o a través de transferència bancària.
Aquest import es restarà de la factura final del menjar o sopar.
En cas de no rebre l'import en concepte de confirmació, L'Arrosseria Xativa és reserva el dret de no acceptar la reserva.
- Aquests menús inclouen un refresc o aigua per persona. Totes les ampolles que superin el nombre de comensals serán facturades a part, així com els refrescs, cerveses i licors de més.

CONDICIONES PARTICULARES DE LAS RESERVAS

- El menú escogido deberá ser comunicado con 48 horas de antelación.
- En un mismo grupo no se podrán combinar diferentes menús.
- Será necesario que nos notifiquen los segundos platos con 48 horas de antelación.
- El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada.
Si se realiza después o en el momento de llegar al restaurante, se tendrá que abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.
- Cualquier plato o bebida de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior.
- En caso de querer modificar cualquier plato, háganoslo saber para estudiar el menú resultante.
- También se pueden elaborar menús a medida, a gusto del cliente.
- Se pedirá el 25% del importe por adelantado en grupos superiores a 8 personas
(En fechas señaladas o reserva de todo el local este importe podrá ser del 50%).
Esta paga y señal se podrá hacer efectiva directamente en el local a través de transferencia bancaria.
Este importe se restará de la factura final de la comida o cena.
En caso de no recibir el importe en concepto de confirmación, L'Arrosseria Xativa se reserva el derecho de no aceptar la reserva.
- Estos menús incluyen un refresco o agua por persona. Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas y licores de más.

CONDITIONS OF BOOKING

- The menu chosen should be communicated to us 48 hours in advance.
- In the same group was not able to combine different menus
- It is necessary that you notify us the second course with 48 hours in advance.
- The number of guests may reduce up to 24 hours before the reserved date.
If, later, or when arriving at the restaurant, you have to pay the full amount of any seats.
- Any dish menu smaller amount can replace menu higher amount.
- Let us know if you want to modify any dish to study the resulting menu.
- You can prepare menus tailored to suit the client.
- It will ask for 25% of the advance in groups over 8 people
(On occasion or reserve the whole place this amount may be 50%).
This deposit payment may be made directly to the local effective through bank transfer.
This amount is subtracted from the final bill for the meal.
L'Arrosseria Xativa reserves the right not to accept the booking in case of not receiving the amount for confirmation.
- These menus include a bottle of wine for every 4 people and a soda or water per person. All bottles that exceed the number of guests will be billed separately, as well as soft drinks, beer and spirits more.
- The proposed wine could be replaced without notice by an equivalent category in necessary

LA TERTÚLIA
RESTAURANT + TERRASSA

Cuina Creativa Sana Mediterrània
Servei de Sala tradicional
Productes catalans de Mercat

LA TERTÚLIA
RESTAURANT + TERRASSA

Mediterranean Healthy Creative Cuisine
Traditional Room Service
Catalans Products Market

LA TERTÚLIA
RESTAURANT + TERRASSA

Cocina Creativa Sana Mediterrània
Servicio de Sala tradicional
Productos catalanes de Mercado

En el barri de Les Corts, a la tranquil·la i recollida plaça del Carme, en un entorn de calma, més semblant a un poble que a una gran ciutat. Local de principis del s.XX d'aire colonial, amb una meravellosa i tranquil·la terrassa. Gastronomia d'inspiració catalana amb productes frescos de 1ª Qualitat Cigrons a l'oli, Trinxat d'ou trufat, foie i patata, Steak Tartar, Moro de Bacallà.

In the district of Les Corts, in the calm and secluded Carmen's Square, in a calm environment, more like a town than a big city. Local early s.XX, air colonial, with a wonderfully & quiet terrace. Inspired Catalan Cuisine with top quality fresh produce. Chickpeas with 'oil & oil', Fried Truffle Egg Trinxat & fresh liver, Steak Tartar, Loin of Cod.

En el barrio de Les Corts, en la tranquila y recogida plaza del Carmen, en un entorno de calma, más parecido a un pueblo que a una gran ciudad. Local de principios del s.XX de aire colonial, con una maravillosa y tranquila terraza. Gastronomía de inspiración catalana con productos frescos de 1ª Calidad Garbanzos con 'oil & oil', Trinxat de huevo trufado, foie y patata, Steak Tartar, Moro de Bacalao.



Obert els 365 dies
de l'any inclòs festius
Tancat dimenge i festiu nit
Cua: 13 - 16h / 20:30 - 00h
GRUPS FINS A 40 PERSONES
Vino nacional i internacional
Perros, Malles i Cognacs



Open 365 days
holidays of the year included
Closed Sunday night/holiday night
Kitchen: 13 - 16h / 20:30 - 00h
GROUPS UP TO 40 PEOPLE
National & International wines
Clips, Cognacs & Malles



Abierto los 365 días
del año incluido festivos
Cerrado domingo y festivo noche
Cocina: 13 - 16h / 20:30 - 00h
GRUPOS HASTA 40 PERSONAS
Vino nacional e internacional
Perros, Malles y Cognacs

MITGES RACIONS AMANIDES ENTRANTS CARNS PEIXOS ARROSSOS

HALF RATIONS SALADS STARTERS MEATS FISH RICE

MEDIAS RACIONES ENSALADAS ENTRANTES CARNES PESCADOS ARROCES



MÚSICA EN DIRECTE
divendres i dissabtes nit

Menús de Grups per a Empreses i Particulars.
Menú Ejecutivo els migdies laborables
Jornades Gastronòmiques, Cates, Maridajes



LIVE MUSIC
friday & saturday night

Menús for companies & individuals groups
Executive midday working menu
Gastronomic conferences Tastings, Combination



MÚSICA EN DIRECTO
viernes y sábado noche

Menús de Grupos para Empresas y Particulares
Menú Ejecutivo los mediodias laborables
Jornadas Gastronómicas, Cates, Maridajes



Morales, 15 (Plaça del Carme) Les Corts- Barcelona
T 93 419 58 97 tertulia@arrosserixativa.com



15 Morales Street (Carmen's Square) Les Corts- Barcelona
T 93 419 58 97 tertulia@arrosserixativa.com



Morales, 15 (Plaza del Carmen) Les Corts- Barcelona
T 93 419 58 97 tertulia@arrosserixativa.com



CARRER MORALES 15



(Les Corts – BCN) 93 419 58 97

LA TERTÚLIA
RESTAURANT + TERRASSA