

# menu de grupos

En Guzzo proponemos un menú de grupo con varios platos de nuestra carta para degustar y compartir. incluyendo opciones veganas, vegetarianas y gluten free.

Ofrecemos la posibilidad de semi-privatización o privatización total del local.

Horarios para cenas de grupos los viernes y sábados: antes de las 19h, 19h, 19:30h, 20h, 22h o 22:30h

Las reservas tienen por defecto una duración de 2hrs, consúltanos si desean quedarte más tiempo con nosotros.

\*MENUS NO VALIDOS PARA CENAS DE EMPRESA, NAVIDAD o FIN DE AÑO\*
\*Nuestros precios incluyen música en directo & dj set\*

Si quieres venir a cenar con un grupo, es obligatório <u>reservar mesa y pactar el menú con antelación.</u>

Contáctanos via e-mail, whatsapp o llamada. guzzobcn@gmail.com | +34 600 798 288 | +34 936 670 036

# menu\_30€/pp

# Tapas & Entrantes a compartir \*se calcula 1 ración cada 4 personas\*

- Croquetas de gorgonzola
- Espárragos verdes & puerros con salsa romesco
- Hummus de berenjena asada
- Jamón de bellota
- Tabla quesos artesanales
- Yuca crujiente con crema de aguacate y pico de gallo
- Pan con tomate

### <u>Postres</u>

Surtido de Brownies (sin gluten)

### **Bebidas**

\*se calcula 1 botella cada 3 personas\*

- Vino Tinto: Marquez de Velilla D.O. Ribera del Duero (Tinta Fina)
- Vino Blanco: Panpano D.O. Rueda (Verdejo)
- Águas minerales

Refrescos y cervezas NO INCLUIDAS

# menu 40€/pp

# Tapas, Entrantes & Principales a compartir

\*se calcula 1 ración cada 4 personas\*

- Croquetas de gorgonzola
- Espárragos verdes & puerros con salsa romesco
- Hummus de berenjena asada
- Jamón de bellota
- Tabla guesos artesanales
- Yuca crujiente con crema de aguacate y pico de gallo
- Pan con tomate
- Risotto Verde de calabacín asado queso de cabra, manzana verde & almendras tostadas
- Calamar a la plancha MAR Y MONTAÑA con pimientos del piquillo y sobrasada de Mallorca
- Entrecot Angus 250gr con patatas baby & pimientos del padrón

### **Postres**

Surtido de Brownies (sin gluten)

#### Bebidas

\*se calcula 1 botella cada 3 personas\*

- Vino Tinto: Marquez de Velilla D.O. Ribera del Duero (Tinta Fina)
- Vino Blanco: Panpano D.O. Rueda (Verdejo)
- Águas minerales

Refrescos y cervezas NO INCLUIDAS

# menu 50€/pp

### Finger Food Specials

\*se calculan raciones individuales\*

- Pan de coca con jamón ibérico
- Pan de coca con queso manchego
- Croqueta de jamón
- Croqueta de gorgonzola
- Chicken BAO
- Tostada de Steak Tartar
- Mini risotto de verduras
- Broscheta de verduras
- Broscheta de pollo yakitori
- Broscheta de ternera

#### **Postres**

Surtido de Brownies (sin gluten)

## Bebidas

\*se calcula 1 botella cada 3 personas\*

- Vino Tinto: Marquez de Velilla D.O. Ribera del Duero (Tinta Fina)
- Vino Blanco: Panpano D.O. Rueda (Verdejo)
- Águas minerales

Refrescos y cervezas NO INCLUIDAS



## EXTRAS - personaliza a tu gusto

- Copa de Cava de bienvenida 5€
- Sprtiz O vermut + chips + olivas 8,50€
- Long Drinks (cóctel o combinado) 8,50€
- Otras preferencias de comida o bebida, consultar.

## condiciones de la reserva

- El menú se fija de antemano y no se puede cambiar el día de vuestra visita.
- TERRAZA tiene un suplemento de 10%.
- Para confirmar la reserva es obligatorio el pago del 30% por adelantado.
- El pago restante se deberá realizar hasta 72h antes del día de la reserva.
- No dividimos cuentas de grupos.
- La cancelación NO es gratuita, consultar condiciones.

Contáctanos via e-mail, whatsapp o llamada. guzzobcn@gmail.com | +34 600 798 288 | +34 936 670 036