

FINORRI | MENÚ DE GRUPS

FINORRI

MENÚ DE
GRUPS



FINORRI | MENÚ DE GRUPS



“Finorri és un bistrot català en moviment, nascut davant de la Boqueria.”

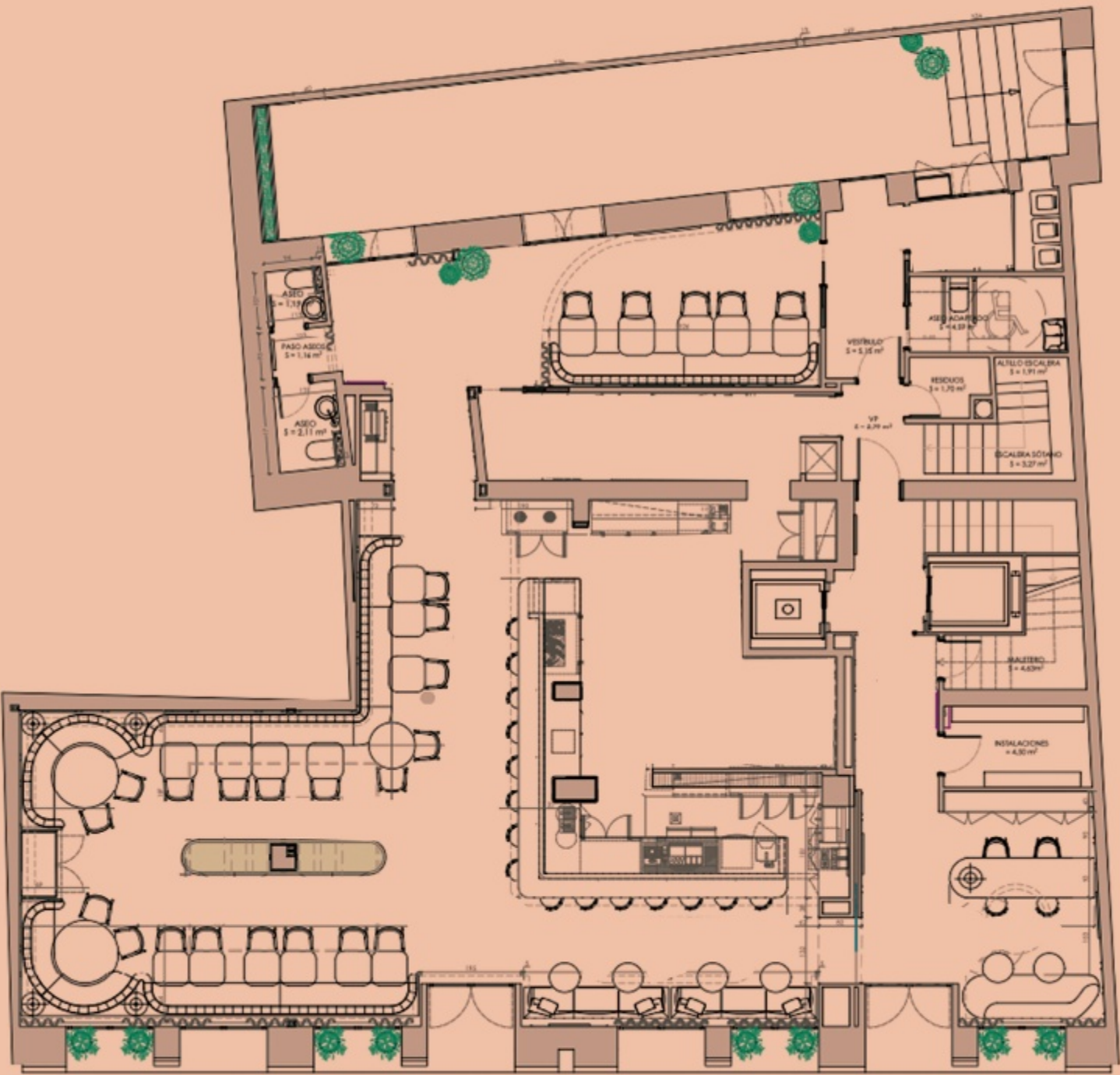
Cuinem amb tècnica, producte i respecte; servim amb calidesa, criteri i alegria. La brasa té veu pròpia i hi ha plats que són una festa per si mateixos: pel que expliquen, pel que evoquen i per la història que porten dins.

La carta respira temporada, l'ambient flueix i l'experiència s'allarga sense demanar permís: una casa viva on el bon viure es practica cada dia.



Disponible per a ús exclusiu, és l'espai perfecte per a celebracions i esdeveniments.

FINORRI | MENÚ DE GRUPS



L'ESPAI

SETUP	ASSEGUTS	A PEU
CAPACITAT	65	100



FINORRI | MENÚ DE GRUPS



PER COMPARTIR

Pa amb tomàquet
Anxoves "San Filippo" amb oli d'oliva
Amanida de tomàquets i verat marinat
Bunyol de bacallà amb romesco i puré d'allis escalivats
Croqueta de pernil ibèric

MAIN COURSE

Garrí desossat amb parmentier i escalunyes confitades

POSTRES

Escuma freda de crema catalana amb maduixetes

CELLER

Pedreira, Fulcro
Acústic, Acústic Celler
Tes Sans & Sans, cafès El Magnífico i aigües minerals

MENU 1



PER COMPARTIR

Pa amb tomàquet
Espatlla ibèrica de gla
Amanida russa de tonyina, verat marinat i piparra d'lbarra fumada
Bunyol de bacallà amb romesco i puré d'allis escalivats
Truita de patates amb cecina i formatge vermell del Montsec
Mini bomba de botifarra de perol, allioli suau i tomàquet fosc picant

MAIN COURSE

Presa ibèrica a la brasa amb pebrots escalivats
Arròs sec de peix i gamba

POSTRES

Tiramisú de ratafia amb formatges de l'Alt Urgell

WINE SELECTION

Els Amelers, La Fou
Vi d'àmfora, Vinyes Domènech
Tes Sans & Sans, cafès El Magnífico i aigües minerals

MENU 2



PER COMPARTIR

Pa amb tomàquet
Espatlla ibèrica de gla
Tàrtar de tonyina bluefin i ous de salmó
Amanida de tomàquets i rossinyols en escabetx
Croqueta melosa de rostit

MAIN COURSE

Serviola a la brasa amb pil-pil verd
Filet de vaca gallega, bolets i salsa Cafè de París
Panet i mantega fumada

DESSERT

Postres de xocolata i pinya al vermut

WINE SELECTION

Pansa Blanca, Can Matons
Les Crestes, Mas Doix

MENU 3

EL MENU

*Menú de mostra. IVA inclòs. Mínim 10 persones.

*Els menús es poden modificar en cas de restriccions dietètiques o sol·licituds especials.

*Si us plau, informeu el nostre personal de qualsevol intolerància o al·lèrgia alimentària.

*Durada del servei: entre 90 i 120 minuts.



TERMES I CONDICIONS

Privatització

Per privatitzar l'espai es requerirà un consum mínim.

Pagament

Un cop confirmada la reserva: dipòsit del 60 %.

Tres dies abans de l'esdeveniment: dipòsit del 40 % restant..

Cancel·lació parcial

Des de la confirmació fins a 3 dies abans de l'esdeveniment: es permetrà una reducció del 10 % dels assistents sense càrrec.

A partir de 3 dies abans de l'esdeveniment, qualsevol cancel·lació serà cobrada

Cancel·lació total

En cas de cancel·lació total després de la confirmació, es cobrarà el 100 % de l'import total.

FINORRI

som@finorri.es

www.finorri.es

Carrer de la Boqueria, 23, Ciutat Vella, 08002 Barcelona

Segueix-nos en [@finorrirestaurant](#)