

FINORRI | MENÚ PARA GRUPOS

FINORRI

MENÚS PARA GRUPOS



FINORRI | MENÚ PARA GRUPOS



“Finorri es un bistró catalán en movimiento, nacido frente a la boqueria.”

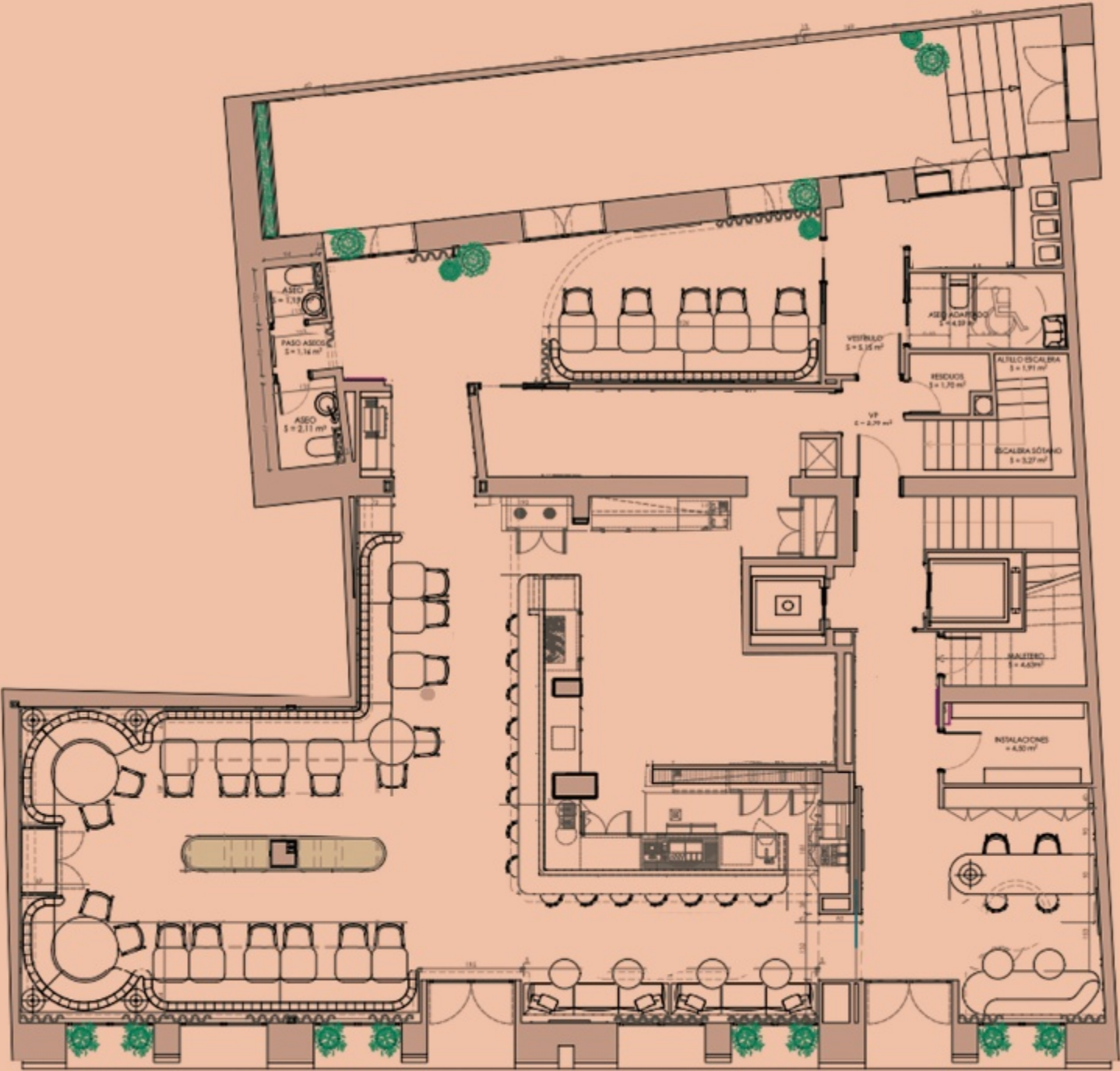
Cocinamos con técnica, producto y respeto; servimos con calidez, criterio y alegría. La brasa tiene voz propia y hay platos que son una fiesta en sí mismos: por lo que cuentan, por lo que evocan y por la historia que llevan dentro.

La carta respira temporada, el ambiente fluye y la experiencia se alarga sin pedir permiso, una casa viva donde el buen vivir se practica cada día.



Disponible para uso exclusivo, es el espacio perfecto para celebraciones y eventos.

FINORRI | MENÚ PARA GRUPOS



EL ESPACIO

SETUP	SENTADOS	DE PIE
CAPACIDAD	65	100



FINORRI | MENÚ PARA GRUPOS



Para compartir

Pan con tomate
Anchoas "San filipo" con aceite de oliva
Ensalada de tomates y caballa marinada
Buñuelo de Bacalao con romesco y puré de ajos escalivados
Croqueta de jamón ibérico

PRINCIPAL

Cochinillo deshuesado con parmentier y chalotas confitadas

POSTRE

Espuma fría de crema catalana con fresitas

BODEGA

Pedreira, fulcro
Acústic, acústic celler
Tés sans & sans, cafés el magnífico y aguas minerales

MENU 1



Para compartir

Pan con tomate
Paleta ibérica de bellota
Ensalada rusa de atún, caballa marinada y piparra de ibarra ahumada
Buñuelo de Bacalao con romesco y puré de ajos escalivados
Tortilla de patatas con cecina y queso rojo del montsec
Mini bomba de butifarra de perol, allioli suave y tomate oscuro picante

PRINCIPAL

Presa ibérica a la brasa con pimientos escalivados
Arroz seco de pescado y gamba

POSTRE

Tiramisú de ratafia de quesos del alt urgell

BODEGA

Els amelers, la fou
Vino de ánfora, Vinyes Domènech
Tés sans & sans, cafés el magnífico y aguas minerales

MENU 2



Para compartir

Pan con tomate
Paleta ibérica de bellota
Tartar de atún bluefin y huevas de salmón
Ensalada de tomates y rebozuelos en escabeche
Croqueta mellosa de rustido

PRINCIPAL

Serviola a la brasa y pil pil verde
Filete de vaca gallega, setas y salsa café de París
Panecillo y mantequilla ahumada

POSTRE

Postre de chocolate y piña al vermut

BODEGA

Pansa blanca, Can Matons
Les crestes, Mas Boix

MENU 3

EL MENÚ

*Menú de muestra. IVA incluido, mínimo 10 personas
*Los menús se pueden modificar en caso de restricciones dietéticas o solicitudes especiales
*Por favor, informe a nuestro personal de cualquier intolerancia o alergia alimentaria
*Duración del servicio: entre 90 y 120 minutos.



TÉRMINOS Y CONDICIONES

Privatización

Para privatizar el espacio se requerirá un consumo mínimo

Pago

Una vez confirmada la reserva: depósito del 60%

3 días antes del evento: depósito del 40% (importe restante)

Cancelación Parcial

Desde la confirmación hasta 3 días antes del evento: 10% de asistentes sin cargo

3 días antes del evento: cualquier cancelación será cobrada

Cancelación Total

En caso de cancelación tras la confirmación:
se cobrará el 100% del importe total

FINORRI

som@finorri.es

www.finorri.es

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

Síguenos en [@finorrirestaurant](#)