

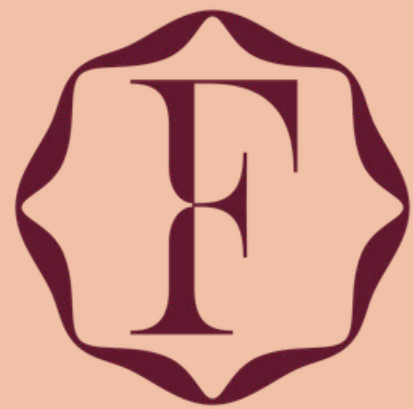
FINORRI | MENÚ PARA GRUPOS

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.

15

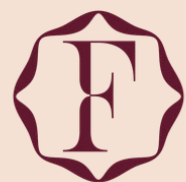


EL ESPACIO

SETUP	SENTADOS	DE PIE
CAPACIDAD	65	100



FINORRI | MENÚ PARA GRUPOS



Para compartir

Pan de coca con tomate

Paleta ibérica de bellota

Ensalada rusa de atún, caballa marinada y piparra
de ibarra ahumada

Mini bomba de butifarra de perol, allioli suave y
tomate oscuro picante

Surtido de aceitunas aliñadas Finorri

Buñuelo de Bacalao con romesco y puré de ajos escalivados

PRINCIPAL (a elegir)

Meloso de ternera asado, puré de boniato y setas de temporada

Pescado de lonja a la brasa con verduras

POSTRE

Torrija con helado de limón

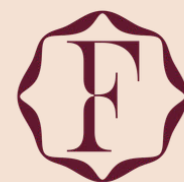
BODEGA

Vividors del vi Blanc D.O. Penedès

Sindicat de la Figuera D.O. Montsant

Tés sans & sans, cafés el magnífico y aguas minerales

MENU 1 - 50€ PP



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
Croqueta de jamón ibérico de bellota

DEGUSTACIÓN DE ARROZ

Arroz seco de pescado y gamba

PRINCIPAL (a elegir)

Presa ibérica a la brasa con pimientos escalivados

Corvina a la brasa a la donostiarra

POSTRE

Tiramisú de ratafía

Trufas de chocolate

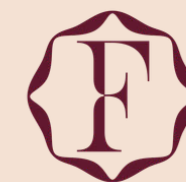
BODEGA

Els amelers, La Fou D.O. Terra Alta

Vi d'àmfora, Vinyes Domènech D.O. Montsant

Tés sans & sans, cafés el magnífico y aguas minerales

MENU 2 - 85€ PP



Para compartir

Pan con tomate

Paleta ibérica de bellota

Tartar de atún bluefin y huevas de salmón
Ensalada de tomates y caballa en escabeche
Croqueta melosa de rustido

OPCIONES DE PRINCIPAL (a elegir)

Serviola a la brasa y pil pil verde

Tagliata de ternera, setas y salsa café de París
o

Lubina a la brasa con verduras

Meloso de ternera, parmentier trufada

Chusco de pan a la brasa con mantequilla

POSTRE

Cremoso de chocolate con naranja

Trufas de chocolate

BODEGA

Pansa blanca, Can Matons D.O. Alella

Les crestes, Mas Doix D.O. Qa. Priorat

Tés sans & sans, cafés el magnífico y aguas minerales

MENU 3 - 100€ PP

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

The background image shows the exterior of the Hotel Condal in Barcelona. The building is a historic stone structure with multiple floors, arched windows, and balconies. Red awnings with the hotel's name are visible over the entrances. Potted plants are placed along the sidewalk in front of the hotel. The word "FINORRI" is overlaid in a large, white, serif font across the center of the image.

FINORRI

som@finorri.es

www.finorri.es

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

Síguenos en [@finorrirestaurant](#)