



CATERING Y MENÚS DE GRUPO



COFFEE BREAK

6

COMIDAS

10

BEBIDAS

14

EVENTOS

16

SERVICIOS EXTRA Y CONDICIONES

22

NUESTRA PASIÓN POR LA COCINA, ALLÍ DONDE QUIERAS

Con más de 60 años de trayectoria, apostamos por seguir acompañando a nuestros clientes en las ocasiones más especiales, ya sea una celebración de grupo o una reunión de negocios. Para ello queremos ofrecerte nuestra cocina tanto dentro como fuera del restaurante, con servicio de catering en las inmediaciones de la ZAL Port.

En Arrozal vamos a estar a tu lado para definir los detalles de tu próximo evento y lograr que sea todo un éxito; trabajando con los mejores productos de temporada y garantizando siempre la máxima calidad.

Familia Nuvi



COFFEE BREAK

OPCIONES
DULCES

OPCIONES
SALADAS

OPCIONES
HEALTHY



CREA TU PROPIA BANDEJA

OPCIONES DULCES

Mini...

<i>Croissant de mantequilla</i>	0,90 €
<i>Napolitana de chocolate</i>	1,00 €
<i>Palmera</i>	0,80 €
<i>Ensaïmada</i>	1,00 €
<i>Dot glacé</i>	0,70 €
<i>Dot de chocolate</i>	0,80 €
<i>Carrot cake</i>	1,50 €

OPCIONES SALADAS

Flautín...

<i>de jamón dulce</i>	2,00 €
<i>de fuet</i>	2,20 €
<i>de queso</i>	2,00 €
<i>de chorizo ibérico</i>	2,30 €
<i>de jamón ibérico</i>	3,90 €
<i>de jamón ibérico y camembert</i>	3,50 €
<i>vegetal</i>	2,10 €
<i>vegetal y atún</i>	2,60 €

Mini...

<i>Croissant con salmón marinado</i>	3,00 €
<i>Croissant con jamón dulce y queso</i>	2,30 €

OPCIONES HEALTHY

Brocheta de frutas	2,70 €
--------------------	--------

* Mínimo 4 unidades de cada variedad. Precio unitario.
El packaging se cobrará aparte:
Bandeja pequeña: 1,50€ | Bandeja grande: 2,50€





COMIDAS

TABLAS DE
EMBUTIDOS

PARA PICAR

PLATOS
INDIVIDUALES

POSTRES



TABLAS DE EMBUTIDOS

Jamón ibérico con pan con tomate (200g)	39 €
Embutidos con pan con tomate (280g)	30 €

PARA PICAR ¡CREA TU PROPIA BANDEJA!*

Dado de salmón marinado con mostaza antigua y miso	2,20 €
---	--------

Mini...

<i>Coca de escalibada con anchoa</i>	3,00 €
<i>Dado de tortilla de patata</i>	1,20 €
<i>Hamburguesa de ternera</i>	3,10 €
<i>Bocata de pollo a la brasa</i>	2,50 €
<i>Bocata de brie, mermelada de tomate y rúcula</i>	2,00 €

Croquetas...

<i>Cocido</i>	1,30 €
<i>Setas</i>	1,90 €
<i>Jamón ibérico</i>	1,90 €
<i>Chipirones</i>	1,90 €

*Mínimo 6 unidades de cada variedad. Precio unitario.
El packaging se cobrará aparte:
Bandeja pequeña: 1,50€ | Bandeja grande: 2,50€

PLATOS INDIVIDUALES*

Penne rigate con pesto de nueces y rúcula	6,00 €
Hummus de garbanzos con crudités de verduras y picos	5,40 €
Crema de verduras con picatostes	4,50 €
Bowl mediterráneo con ensalada, pollo, arroz integral, cuscús, sésamo y aliño	6,70 €

POSTRES*

Brocheta de frutas	2,70 €
Surtido de postres (12 uds.): <i>brownie de chocolate, cheesecake y pastel del día</i>	15,00 €
Yogur Pastoret	2,70 €

*Mínimo 6 unidades de cada variedad. Precio unitario.
El packaging de los postres se cobrará aparte:
Bandeja pequeña: 1,50€ | Bandeja grande: 2,50€



Preparamos kits individuales para formaciones. ¡Consúltanos!



BEBIDAS

AGUAS Y
REFRESCOS

CERVEZAS,
VINOS Y CAVAS

ZUMOS, CAFÉS E
INFUSIONES



AGUAS

Agua — 1,5 L	2,50 €
Agua — 0,5 L	1,50 €
Agua con gas — 0,33 L	3,00 €

REFRESCOS

2,50 €

CERVEZAS

Quinto — 0,25 L	2,00 €
Cerveza — 0,33 L	2,50 €
Cerveza sin alcohol — 0,33 L	2,50 €

VINOS Y CAVAS*

Blanco Sara Roca D.O. Terra Alta — 0,75 L	12,00 €
Negro Sara Roca D.O. Terra Alta — 0,75 L	12,00 €
Cava Jofre Brut Nature — 0,75 L	14,00 €



CAFÉS E INFUSIONES**

Servicio de café en monodosi: 2,50 €
máquina espresso, 1 cápsula de /pers.
café, leche, vaso, mezclador
y azúcar

Servicio de infusión: 1 infusión 2,50 €
(té verde, manzanilla o poleo /pers.
menta), vaso, mezclador y
azúcar

ZUMOS

Natural de naranja — 1 L	14,00 €
Melocotón — 1 L	7,00 €
Piña — 1 L	7,00 €
Naranja — 0,2 L	2,75 €
Melocotón — 0,2 L	2,75 €
Piña — 0,2 L	2,75 €

* No te pierdas nuestra selección de
vinos y cavas. ¡Consúltanos!

** Mínimo 5 comensales. En caso de
rotura o pérdida de la cafetera se tendrá
que abonar 100€+IVA.

EVENTOS

APERITIVOS DE
BIENVENIDA

MENÚS
COCKTAIL

MENÚS
BANQUETE



APERITIVOS DE BIENVENIDA

COCKTAIL 1

- Chips de verduras
- Olivas ye-ye marinadas
- Dado de tortilla de patata

Bebidas

- Agua mineral
- Refrescos
- Cerveza
- Cava Signat Brut Nature

12,90 €/pers. – IVA incluido

COCKTAIL 2

- Chips de verduras
- Olivas ye-ye marinadas
- Mini coca de escalibada
- Montadito de jamón ibérico

Bebidas

- Agua mineral
- Refrescos
- Cerveza
- Cava Signat Brut Nature

23,00 €/pers. – IVA incluido

*Tiempo aproximado del servicio y barra de bebidas: 45 minutos.
Los menús se sirven en formato cocktail de pie. En caso de celebrarse
fuera del Service Center se cobrará al packaging aparte.*

MENÚS COCKTAIL

MENÚ NURI

- Crema de temporada
- Dado de tortilla de patata
- Dados de salmón con mostaza antigua y miso
- Mini coca de escalibada
- Variado de croquetas
- Mini hamburguesa de ternera
- Fideuá marinera con calamar y alioli
- Brocheta de fruta

Bebidas

- Agua mineral
- Refrescos
- Cerveza
- Vinos bodega Sara Roca
D.O. Terra Alta

40,00 €/pers. – IVA incluido

MENÚ GASTRONÓMICO

- Dado de tortilla de patata
- Dados de salmón con mostaza antigua y miso
- Mini coca de escalibada con anchoa
- Montadito de jamón ibérico
- Variado de croquetas
- Mini hamburguesa de ternera
- Arroz de pollo y setas
- Arroz de marisco del Señorito
- Brocheta de fruta
- Brownie de chocolate

Bebidas

- Agua mineral
- Refrescos
- Cerveza
- Vinos bodega Sara Roca
D.O. Terra Alta

52,00 €/pers. – IVA incluido

*Tiempo aproximado del servicio y barra de bebidas: 1:30 horas.
Los menús se sirven en formato cocktail de pie. En caso de celebrarse fuera del Service Center se cobrará al packaging aparte.*

MENÚS BANQUETE

MENÚ ARBORI

Entrantes para compartir

- Aperitivo de bienvenida
- Ensaladilla rusa con atún, huevo, alcaparras y picos
- Mejillones de roca al vapor con romero y cítrico
- Croquetas de cocido
- Jamón ibérico
- Pan de payés con tomate de colgar

Plato principal, a escoger

- Paella Familia Nuri
- Magret de pato a la brasa con parmentier y salsa de Oporto
- Corvina a la brasa con pil pil de zanahoria y verduras

Postres, a escoger

- Texturas de chocolate
- Sorbete de limón

Para beber

- Vinos bodega Sara Roca D.O. Terra Alta
- Agua
- Selección de cafés e infusiones

42,00 €/pers. – IVA incluido

MENÚ GESSAMÍ

Entrantes para compartir

- Aperitivo de bienvenida
- Brioix con anchoa y mantequilla trufada
- Croquetas de setas de Perol, parmentier y migas
- Dados de salmón marinado con mayonesa de mostaza y miso
- Buñuelos de bacalao con miel
- Jamón ibérico
- Pan de payés con tomate de colgar

Plato principal, a escoger

- Paella de marisco del Señorito
- Morro de bacalao confitado con espárragos y crema de setas
- Rodaballo brasa a la donostiarra y patatas panadera

Postres, a escoger

- Tarta de queso
- Carpaccio de piña con helado de mango

Para beber

- Vinos bodega Sara Roca D.O. Terra Alta
- Agua
- Selección de cafés e infusiones

50,00 €/pers. – IVA incluido



Los menús se sirven en la mesa | Una botella de vino cada dos comensales
Mínimo 10 comensales | Opción de añadir una copa al menú por 8€
Los menús están planteados para consumir en el restaurante.
Para peticiones fuera del restaurante, por favor, consúltanos.

SERVICIOS EXTRA Y CONDICIONES

CONDICIONES GENERALES

- » Todos los precios tienen el IVA incluido.
- » El pedido mínimo para servicios externos al Service Center es de 250€.
- » Los menús de cocktail y de bienvenida son para mínimo 10 comensales.
- » Rogamos realizar los pedidos con un mínimo de 2 días laborables de antelación.
- » En caso de restricción o alergia alimentaria rogamos que nos avisen con un mínimo de 3 días laborables de antelación, a fin de ofrecer platos sustitutos.
- » En caso de reducción del número de comensales con menos de 24h de antelación, se deberá abonar el importe inicialmente acordado.
- » Cualquier cambio de última hora en el horario o en las condiciones estipuladas inicialmente, puede tener afectaciones en el pedido o en el evento.

EL PRECIO INCLUYE

- » Montaje y desmontaje en el Service Center.
- » Menaje básico necesario para realizar el servicio de coffee break, aperitivos de bienvenida y menús de cocktail (vajilla, cubertería y cristalería) en el Service Center.
- » Coordinación del evento.

EL PRECIO NO INCLUYE

- » Mobiliario, decoración especial o decoración floral.
- » Alquiler del espacio.
- » Mantelería y cristalería especial.
- » Servicio de camareros ni servicio de transporte (entrega y recogida).
- » Montaje y desmontaje fuera del Service Center. El precio se valorará en función de la petición.
- » Los packagings para el servicio de catering se cobrarán aparte.

CONDICIONES DE PAGO

- » Pago del 50% a la aceptación del presupuesto para confirmar la reserva.
- » Pago del 50% restante tres días antes del evento.
- » No aceptamos pagos individuales.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- » En caso de anulación con menos de 3 días de antelación el 50% inicial no será abonado.
- » En caso de reducción del número de comensales con menos de 24h de antelación, se deberá abonar el importe inicialmente acordado.

OTROS SERVICIOS

- » Servicio de camareros (mínimo 4h) - 25€/hora por camarero.
- » Si tu empresa no está en el Service Center, consúltanos por nuestro servicio de transporte.
- » Por favor, infórmenos sobre alergias e intolerancias para una cotización individualizada.

HORARIO

- » El horario del servicio de catering es de 8:30h a 16h, fuera de esta franja horaria el pedido mínimo es de 300€. Servicio disponible de lunes a viernes.



¡Contáctanos!

Ponte en contacto con nosotros para cualquier petición personalizada o consulta.
¡Estaremos encantados de ayudarte!

info@restaurantarrozal.com
T. +34 932 21 13 42

Descarga la versión más actualizada de este catálogo en
www.restaurantarrozal.com