MENÚS DE GRUPO

christmas

MENÚS 2023

Luigi

Tifosi

Para compartir

Insalata Luigi
Ensalada mézclum, tomate cherry, pera, parmesano, piñones, ricota y vinagre de Módena

Mortadella D.O.P. al pistacchio
Mortadela D.O.P. con pistacho y parmesano con 24 meses de curación

Pane di pizza
Pan de pizza con ajo, romero, aceite de oliva y orégano

Provolone nel forno a legna
Queso provolone fundido en horno de leña con tomate cherry y orégano

Melanzane fritte con miele e pecorino al tartufo
Berenjena frita con miel y queso pecorino trufado

Segundo a escoger

Rigatoni alla carbonara
Rigatoni con huevo, parmesano, guanciale, cebolla y pimienta negra

Rigatoni alla bolognesa
Rigatoni con carne picada, cebolla y salsa de tomate

Gnocchi alla Sorrentina
Ñoquis de patata con mozzarella, salsa de tomate, albahaca, parmesano y pimienta negra

Risotto gorgonzola e noci
Risotto con crema de gorgonzola, nueces y parmesano

Pizza
Margherita, Prosciutto, 4 Formaggi o Caprichosa

Postres a escoger

Tiramisú

Panna cotta con frutos rojos

Gelato
Chocolate, Vainilla o Fresa

Bebida

Agua, refrescos, cerveza, vino,
copa de prosecco y café con tertulia

40,00 €
por persona

Corleone

Para compartir

Insalata burrata
Ensalada de cremoso de mozzarella con rúcula, tomate cherry, pesto y piñones tostados

Tartare di salmone e mango
Tartar de salmón, mango y aguacate con vinagreta de soja, lima y jengibre

Pane di pizza
Pan de pizza con ajo, romero, aceite de oliva y orégano

Melanzane alla parmigiana
Pastel de berenjena con parmesano, mozzarella, tomate, albahaca y salsa de pesto

Cozze alla marinara
Mejillones con tomate cherry, ajo, vino blanco, fumet de pescado y pesto genovese

Segundos a escoger

Mezze maniche alla carbonara
Mezze maniche con huevo, parmesano, guanciale, cebolla y pimienta negra

Mezze maniche alla norma
Mezze maniche con berenjena, salsa de tomate, albahaca, queso pecorino y mozzarella de búfala

Ravioli di zucca e parmigiano
Pasta fresca rellena de calabaza y parmesano con crema de parmesano

Risotto al nero di sepia
Risotto con sepia, tinta de calamar, patitas de calamar fritas y mayonesa de cítricos

Pizza
Margherita, Prosciutto, 4 Formaggi o Caprichosa

Tagliata alla fiorentina
Entrecot de ternera a la plancha

Filetto di spigola all´aglio novello
Lubina con ajos tiernos

Postres a escoger

Cannoli siciliano relleno de ricota y chocolate con granola de pistacho

Tiramisú

Sorbete de limón

Bebida

Agua, refrescos, cerveza, vino,
copa de prosecco y café con tertulia

45,00 €
por persona

Napoli

Para compartir

Insalata Caprese
Ensalada de tomate con mozzarella de búfala y vinagreta de albahaca

Selezione D.O.P. di affettati italiani con parmesano
Selección D.O.P. de embutidos italianos (mortadela de pistacho, coppa, porchetta y prosciutto San Daniele) con parmesano

Focaccia Luigi
Con ajo, romero, orégano, stracciatella, tomate cherry, salsa de pesto y albahaca

Fritura di calamari
Fritura de calamares

Involtini di melanzane
Rollito de berenjena con queso provolone, jamón cocido, salsa de tomate, parmesano y salsa de pesto

Segundos a escoger

Paccheri alla amatriciana, stracciatella, basilico e menta
Paccheri con guanciale, salsa de tomate, cebolla, guindilla, stracciatella, albahaca y menta

Cappellaccio di bufala e basilico
Pasta fresca rellena de mozzarella de búfala con salsa de tomate, parmesano y albahaca

Risotto funghi porcini e tartufo
Risotto con funghi porcini, nata, parmesano y polvo de trufa

Pizza
4 Stagioni, Riavulill o Barcellona 92

Filetto alla piastra o al gorgonzola
Solomillo de ternera a la plancha o con salsa gorgonzola

Salmone mimosa
Salmón con salsa de azafrán y pimienta rosa

Postres a escoger

Tiramisú

Cheesecake con crema de frutos rojos

Coulant de chocolate

Bebida

Agua, refrescos, cerveza, vino
copa de prosecco y café con tertulia

50,00 €
por persona

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

Condiciones de pago

Se solicitará un previo pago del 50% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (25% si la fecha es superior a 30 días a partir del día de servicio/evento). El 50% restante será liquidado con una anterioridad de 7 (siete) días previos al evento.

Condiciones de facturación

La facturación se realizará en base a la última confirmación, que se deberá llevar a cabo 7 (siete) días previos al servicio, en el que quedarán establecidos de forma definitiva todos los detalles y características del servicio/evento.

Política de cancelaciones

Las anulaciones o cancelaciones previas a los 10 (diez) días del servicio/evento no tendrán penalización alguna (se retornará el total del importe abonado).

Las anulaciones o cancelaciones realizadas entre los 10 (diez) y 7 (siete) días previos al servicio/evento, tendrán una penalización del 50% del total (no se retornará el importe abonado).

Las anulaciones o cancelaciones realizadas dentro de los 7 (siete) días previos al servicio, tendrán una penalización del 100% del valor del servicio/evento.

Los precios incluyen IVA.

Roger de Llúria, 50 · Barcelona · Tel. +34 934 673 224 · reservaslluria@luigiristorante.es
Via Laietana, 41 · Barcelona · Tel. +34 932 703 487 · reservaslaietana@luigiristorante.es
Francesc Macià, 7 · Barcelona · Tel. +34 938 026 432 · reservasmacia@luigiristorante.es

luigiristorantebcn
www.luigiristorante.es