



La Pineda

Restaurant - Gavà Mar *Desde 1955*

DOSIER DE CELEBRACIONES

Menús Celebraciones *Salones Privados*



Cocina mediterránea · Salones, terrazas y jardines · Parking propio

Restaurant La Pineda

Autovía de Castelldefels, km 15,5 · 08850 Gavà Mar (Barcelona)

936 330 446 · reservas@restaurantlapineda.com

restaurantlapineda.com · [@restaurantlapineda](https://www.instagram.com/restaurantlapineda)

Aperitivo Premium de Pie



Este aperitivo puede añadirse a cualquier menú, complementarlo o bien realizarse de manera independiente.

BIENVENIDA

Copa de bienvenida
Patatas naturales con salsa brava
Olivas rellenas

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico Gran Reserva con pan de cristal con tomate
Mini bloc de foie
Canapé de crema de queso y salmón
Cucharita de brandada con olivada

APERITIVOS CALIENTES

Langostino en tempura
Mini rollito crujiente de verduras
Croquetas caseras 3 sabores
Brocheta de pollo BBQ

BARRA DE BEBIDAS COMPLETA

Vinos blanco y tinto, cerveza, vermús, refrescos y aguas minerales

PRECIOS DE ESTE APERITIVO

Sustituyendo al entrante de cualquier menú (suplemento sobre el menú).....**22 € / persona**
Añadiéndolo a cualquier menú completo.....**33 € / persona**
De forma independiente + bufé de fideuà, pastel y copa de cava.....**82 € / persona**

Consulte acerca de nuestros bufés: jamón ibérico al corte, quesos españoles, show cooking de brochetas, sushi, etc.

El precio incluye: servicio de restauración y espacio en exclusiva. Montaje: mesas cóctel, barra de bebidas y bufé. IVA 10% incluido.

Menú 1



ENTRANTES • PICA-PICA PARA COMPARTIR EN LA MESA

Jamón ibérico con pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

Carpaccio de tomate con bonito

Tartar de salmón y aguacate

Croquetas caseras variadas

Calamares a la andaluza

SEGUNDOS A ELEGIR

(con 10 días de antelación)

Medallones de solomillo ibérico con parmentier y salsa de PX

O

Dorada con verduras salteadas y almejas

POSTRE

Tarta de celebración, sorbetes o helados

(ver lista de sabores al final del documento)

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature D.O. Cava

Aguas minerales

Servicio de cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA • IVA INCLUIDO

75,00 €

El precio incluye: servicio de restauración, espacio en exclusiva y montaje de mesa(s) con mantelerías, fundas de sillas y servicio completo de mesa.

Menú 2



ENTRANTES • PICA-PICA PARA COMPARTIR EN LA MESA

Jamón ibérico con pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra

Carpaccio de tomate con ventresca

Tartar de salmón y aguacate

Croquetas caseras variadas

Calamares a la andaluza

SEGUNDOS A ELEGIR

(con 10 días de antelación)

Melosas de ternera con patatas al horno y hierbas provenzales

O

Corvina al horno con patatas panaderas y verduras

POSTRE

Tarta de celebración, sorbetes o helados

(ver lista de sabores al final del documento)

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature D.O. Penedès

Aguas minerales

Servicio de cafés e infusiones

PRECIO POR PERSONA • IVA INCLUIDO

80,00 €

El precio incluye: servicio de restauración, espacio en exclusiva y montaje de mesa(s) con mantelerías, fundas de sillas y servicio completo de mesa.

Tartas, Helados y Sorbetes



TARTAS

Massini

Especial La Pineda Negra

Amanda de merengue

Todas las tartas son redondas, de 12 a 15 raciones. Si desean pasteles en porciones individuales: suplemento de 3 € por persona.

SORBETES

Limón · Mango · Fresa

HELADOS

Vainilla · Chocolate

Menús Infantiles



MENÚ COMPLETO

(aconsejado de 9 a 13 años)

1º Canelones gratinados

2º Pechuga de pollo rebozada con
patatas fritas

Helado o tarta

Refrescos, zumos de frutas, agua

30,00 €

por niño

MENÚ PLATO COMBINADO

(aconsejado de 4 a 8 años)

Plato combinado con: macarrones con
tomate, escalopa de pollo y patatas
fritas

Helado o tarta

Refrescos, zumos de frutas, agua

25,00 €

por niño

Si algún menú infantil es compartido, tendrá un suplemento de 5 €.

¡Y tras el banquete... la fiesta!



PACK FIESTA: BEBIDAS + DISCOTECA

Incluye salón privado en exclusiva

1 • BEBIDAS (A ELEGIR)

Barra libre durante 2 horas..... 20,00 € / persona + IVA 10%
o bien tickets-consumición con un mínimo de consumo en 2 horas..... 600 € + IVA 10%

2 • MÚSICA (A ELEGIR)

Alquiler de equipo de música..... 350 €
o bien DJ: sesión completa con 2 horas de baile..... 900 €

En caso de no querer alquilar el equipo de música para bailar, se cobrarán 500 € en concepto de alquiler de sala y servicios de atención al cliente.

HORAS ADICIONALES

Máximo hasta las 2:00 h para servicios de cena.

2 h de equipo de música..... 200 €
2 h de sesión con DJ..... 400 €
2 h de barra libre..... 30 € / persona

COMPLEMENTOS DURANTE EL BANQUETE

Aguas, refrescos, copa de vino..... 3,00 €
Cervezas, chupitos..... 4,00 €
Copas de licores o destilados..... 5,00 €
Combinados tipo gin-tonic, cubalibre..... 10,00 €

Centros de mesa con bouquet natural a elegir..... 40 € / unidad
Minutas, seating cards y mapa de mesas..... 1,50 € / persona + IVA 10%
Candy bar..... 5,00 € / persona + IVA 10%
Bufé de chuches aportado por el cliente..... 50 € por el montaje
Alquiler de audiovisuales..... 90 € + IVA 10%

Consultadnos para monitores infantiles, entretenimiento y decoraciones especiales.

Condiciones Generales



USO Y EXCLUSIVIDAD DE LOS ESPACIOS INTERIORES Y EXTERIORES

Podrán realizar su evento en una de las tres salas de la masía, o en varias de ellas; incluso podemos bloquear toda la masía y el jardín para ustedes.

Así mismo, pueden optar por el uso del jardín colindante al restaurante para una celebración, o bien decantarse por una combinación de exterior + interior, como hacer un aperitivo de pie en el jardín y luego pasar a su sala para completar el resto de la celebración: todo dependerá de cuáles sean sus preferencias y gustos.

MÍNIMOS DE FACTURACIÓN TOTAL • IVA INCLUIDO

Salón Teresa.....	3.500 €
Zona Exterior 1 + Salón Teresa.....	3.900 €
Zona Moreras.....	2.500 €
Salón 1er piso.....	1.800 €
Zona Moreras + Salón Teresa.....	4.500 €
Restaurante completo con su jardín.....	8.000 €

Tarifas válidas excepto en sábados de mayo a octubre; consúltenos las tarifas para esas fechas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA

- **Horarios:** servicio de restauración de mediodía de 13 a 17 h y de noche de 20:30 a 24 h. Ampliación del horario: consultar las condiciones.
- **Menús especiales:** tenemos a su disposición platos especiales para todo tipo de alergias, intolerancias, vegetarianos, veganos, etc.
- **Bodega:** si lo desea, podemos valorar otras opciones de bodega.
- **Decoración / montaje singular aportado por los novios:** se cobrará un suplemento de 90 € por la colocación de detalles, minutas especiales, regalos o decoración especial en aperitivo o banquete que los novios aporten.
- **Confirmación** del número definitivo de comensales: 15 días antes del banquete.
- **Seguridad:** por motivos de seguridad y cuidado del medio ambiente, no está permitido el uso en nuestras instalaciones de material pirotécnico (fuegos artificiales, petardos, tracas, bengalas, etc.), así como el confeti y otros elementos de materiales no biodegradables.

RESERVA Y PAGO

- **30%** del presupuesto a la formalización de la reserva.
- **50%** del presupuesto a dos meses vista del evento (descontando la reserva).
- **Importe total restante** 5 días antes del evento.
- **IVA:** el tipo de IVA es del 10%. En caso de que el Estado lo modifique, los precios se modificarán también.
- Tarifas válidas hasta 3 meses tras el primer contacto o visita.
- En ningún caso se devolverán los pagos a cuenta realizados.

¿Hablamos de tu celebración?

936 330 446 • reservas@restaurantlapineda.com

Autovía de Castelldefels, km 15,5 • 08850 Gavà Mar (Barcelona)