

# RESTAURANTE “ EL VIVERO “

Pº Balmins s/n

Playa San Sebastián

**SITGES 08870**

Tel: + 34 93 894 21 49

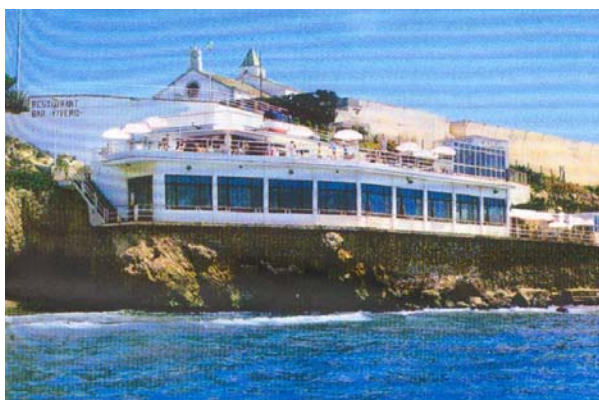
Fax: + 34 93 811 30 00

Móv: + 34 **60 894 24 74** (de 11 a 24 hrs) Margarita

e-mail: [elvivero@elviverositges.com](mailto:elvivero@elviverositges.com)

[www.elviverositges.com](http://www.elviverositges.com)

## EMPRESA 2007



### Atención a banquetes:

**Margarita o Kenny Rodríguez**

Vacaciones del 18/12/06 al 18/01/07

Reservas urgentes de banquetes en periodo vacacional -Móv. de 18 a 20 hrs.

## MENÚS PARA EMPRESA O GRUPOS

### MENÚ N° 1

#### “PIKA-PIKA”:

Rebanadita de pan tostado con jamón de Jabugo  
Caracoles de mar, o almejas a la marinera  
Croquetas de jamón  
Tellinas de mar a la plancha  
Pescaditos fritos  
Buñuelos de bacalao  
Enterita con “all i oli”, o Arroz a banda  
Calamares a la romana  
Navajas a la plancha  
Gambas al ajillo

#### SEGUNDO PLATO una de las opciones del listado

<b>A</b>	Con Arroz a banda o Fideuá	41,50
<b>B</b>	Con Paella mixta o de mariscos	48,05
<b>C</b>	Con Merluza al horno	49,09
<b>D</b>	Con Merluza a la vasca	50,18
<b>E</b>	Con "Suquet" de rape con cigala y langostino	63,75
<b>R</b>	Con "Suquet" de colita de rape con patatas	55,33
<b>S</b>	Con Colitas de rape al horno	55,33
<b>F</b>	Con Dorada al horno o a la sal	58,34
<b>G</b>	Con Parrillada de pescados y mariscos	58,45
<b>H</b>	Con Parrillada con ½ langosta	72,80
<b>I</b>	Con Caldereta de langosta	67,81
<b>J</b>	Con Caldereta de langosta 1/2	54,08
<b>K</b>	Con Mariscada Vivero	70,72
<b>L</b>	Con Langostada	72,80
<b>M</b>	Con Solomillo a la “ broche ”	50,23
<b>N</b>	Con Solomillo whisky o a la pimienta verde	51,27
<b>P</b>	Con Espalda de cordero al horno	52,26
<b>Q</b>	Con Parrillada de carnes	49,92

El menú **n° 1** en todas sus variantes incluye:

Vino blanco Viña Sol, tinto Sangre de Toro de bodegas M. Torres.

Aguas minerales.

Café.

**Postre:** piña a la crema, fresones con crema de limón, macedonia de frutas naturales, crema de limón, sorbete o flan con nata. (A decidir con el menú)

En caso de **suprimir** del surtido los caracoles y las navajas el precio de cada menú disminuye **4,00**.

En caso de **sustituir** los vinos por “ Vinya Sant Galderic “ de Bod. Ferret Mateu disminuirían en **2,50**.

**¡¡ NOTA !! :** Cuando el grupo sea superior a **20** personas, o las carnes elegidas sean asadas, se necesitará saber con antelación la elección de los segundos platos.

## **MENU nº 0**

### **PIKA-PIKA”:**

Xató de Sitges  
Caracoles de mar  
Croquetas de jamón  
Tellinas de mar  
Pescaditos fritos  
Enterita con “all i oli”  
Buñuelos de bacalao  
Navajas a la plancha  
Calamares a la romana  
Gambas al ajillo  
Langostino hervido  
Cigala a la valenciana

FIDEUÁ, ARROZ A BANDA O ARROZ NEGRO 45,14  
(a) **Bicolor** (½ Arroz negro ½ fideudada ) 45,14

## **MENÚ Nº 00**

### **“PIKA-PIKA”:**

Rebanadita de pan tostado y jamón de Jabugo  
Caracoles de mar  
Croquetas de jamón  
Tellinas de mar  
Pescaditos fritos  
Enterita con “all i oli”  
Buñuelos de bacalao  
Calamares a la romana  
Gambas al ajillo

### **MARISCADA VIVERO**

½... Bogavante  
1... Langostino  
1... Gamba de Vilanova  
1... Cigala de playa  
3... Almejas  
3... Mejillones 68,10

Los menús **nº 0 y 00** incluyen:

Vino blanco Viña Sol, tinto Sangre de Toro de bodegas M. Torres.

Aguas minerales.

Café.

**Postre:** piña a la crema, fresones con crema de limón, macedonia de frutas naturales, crema de limón, sorbete o flan con nata. (A decidir con el menú).

## **MENU nº 20**

### **“PIKA-PIKA”:**

Rebanadita de pan tostado y jamón Jabugo  
Tallarinas de mar a la plancha  
Croquetas de jamón  
Enterita con “all i oli” o arroz a banda  
Buñuelos de bacalao  
Mejillones al vapor  
Calamares a la romana  
Pescaditos fritos

### **SEGUNDO PLATO una de las opciones del listado**

<b>A</b> Con Paella de mariscos	36,76
<b>B</b> Con Paella mixta	38,27
<b>C</b> Con Fideuá o arroz a banda	31,93
<b>D</b> Con Merluza a la vasca	40,25
<b>E</b> Con "Suquet " de rodaballo con patatas	48,05
<b>Q</b> Con "Suquet " de colitas de rape con patatas	46,28
<b>R</b> Con Colitas de rape al horno	44,20
<b>F</b> Con Merluza al horno	38,74
<b>G</b> Con Mariscada Vivero	58,45
<b>H</b> Con Parrillada de pescados y mariscos	51,48
<b>I</b> Con Solomillo a la broche ( min. 10 Pax)	41,60
<b>J</b> Con Solomillo al whisky o pimienta verde	43,68
<b>K</b> Con Lonja de ternera al Oporto	36,40
<b>L</b> Con Espalda o pierna de cordero al horno	38,69
<b>M</b> Con Asado de cordero	34,94
<b>N</b> Con Lomo asado a la catalana	31,20
<b>P</b> Con Parrillada de carnes	39,52

### **INCLUYE :**

**Postre:** macedonia de frutas o sorbete de limón, flan o crema catalana.

Vino “Vinya Sant Galderic “( blanco Novell), en caso de carne en el segundo plato, el vino será tinto.  
Aguas minerales y café

**¡¡ NOTA !! :** Cuando el grupo sea superior 20 personas, o las carnes elegidas sean asadas, se necesitará saber con antelación la elección de los segundos

**Remitan sus datos completos con NIF para la factura antes del banquete vía e-mail.**

## **MENÚ VIP.E**

### **“PIKA-PIKA”:**

Ostras  
Almejas vivas  
Rebanada de pan tostado  
Jamón de Jabugo  
Croquetas de jamón  
Tellinas de mar a la plancha  
Almejas a la marinera  
Mini calamares fritos  
Gambas al ajillo  
“Espardenas” (cohombros) a la romana  
Gulas  
Navajas

### **SEGUNDO PLATO una de las opciones del listado**

<b>A</b>	Con Dorada al horno	78,00
<b>B</b>	Con Mariscada Vivero	88,71
<b>C</b>	Con Parrillada de pescados y mariscos	76,13
<b>D</b>	Con Solomillo al Oporto	67,81

### **INCLUYE :**

**Postre:** piña a la crema o flan con nata y fresones, profiteroles con chocolate

Vino Viña Sol de Bodegas M. Torres

Cava “Juvé i Camps “

Aguas minerales

Café

**MENÚ N° 2** 41,60

Merluza a la vasca  
Solomillo de ternera al whisky

**MENÚ N°3** 38,48

Merluza a la vasca  
Lonja de ternera a la catalana

**MENÚ N° 4** 43,68

Sopa de pescados  
Parrillada de pescados y mariscos

**MENÚ N° 5** 46,80

Cóctel de gambas  
Parrillada de pescados y mariscos

**MENÚ N° 6** 53,04

Suquet de rape  
Medallones de solomillo a la broche

**MENÚ N° 7** 48,88

Suquet de rape  
Lonja de ternera a la catalana

**MENÚ N° 8** 60,32

Ensalada langostino habitas  
Dorada al horno  
Costillitas de cabrito a la menta

**MENÚ N° 9** 65,96

Ensalada de langosta con habitas  
Dorada al horno  
Costillitas de cabrito a la milanese

**MENÚ N° 10** 46,80

Consomé de mariscos  
Merluza al horno  
Solomillo de ternera

**MENÚ N° 11** 44,72

Consomé de mariscos  
Merluza al horno  
Gigot de cordero

**INCLUYE :**

**Postre:** macedonia de frutas o sorbete de limón, flan o crema catalana.  
Vino “Vinya Sant Galderic “( blanco Novell), en caso de carne en el segundo plato, el vino será tinto.  
Aguas minerales y café

**Con los complementos del nº 1 aumentan 2, 50 €**

## **MONTAÑA 500**

### **“PIKA PIKA”**

Pan jamón  
Escalibada anchoas  
Carpaccio bacalao  
Alcachofas horno o pinchito de verduras con romesco  
Butifarra con setas  
Conejo al ajillo  
Habitas catalana  
Panceta con judías  
Patitas de codorníz a la milanese  
Pechugas en escabeche

### **SEGUNDO PLATO una de las opciones del listado**

<b>A</b> Con Dorada al horno	49,92
<b>B</b> Con Mariscada Vivero	61,36
<b>C</b> Con Parrillada de pescados y mariscos	50,44
<b>D</b> Con Solomillo al Oporto	43,89
<b>E</b> Con Paella mixta	41,60
<b>F</b> Con "Suquet" de merluza con patatas	48,05
<b>G</b> Con "Suquet" colita de rape con patatas	51,48

## **MONTAÑA 600**

### **“PIKA-PIKA”**

Xató de Sitges o cogollos con anchoas  
Carpaccio de bacalao  
Tost escalibada  
Queso empanado con salsa grosella  
Aros de cebolla rebozados  
Pinchito de verduras con romesco  
Habitas a la menta  
Pollo al ajillo  
Arroz de verduras  
Salmón en escabeche

### **SEGUNDO PLATO una de las opciones del listado**

<b>A</b> Con Merluza al horno	46,90
<b>B</b> Con "Suquet" Rodaballo con patatas	52,10
<b>C</b> Con Parrillada de pescados	57,20
<b>D</b> Con Espalda o pierna de cordero al horno	48,36
<b>E</b> Con Paella de conejo pollo y verduras	44,93
<b>F</b> Con Rodaballo al horno	50,13

**Los menús 500 y 600** en todas sus variantes incluyen:

Postre macedonia o sorbete.

Vino blanco Viña Sol, tinto Sangre de Toro de bodegas M. Torres. o refrescos.

Aguas minerales y café.

## ECONÓMICOS

### MENÚ N° 520

#### “PIKA-PIKA”:

Reb. pan tos. tom. jamón paletilla de Jabugo  
Buñuelos de bacalao  
Mejillones al vapor  
Pescaditos fritos  
Croquetas de ave  
Tellinas de mar a la plancha  
Enterita con ” all i oli “

#### SEGUNDO PLATO una de las opciones del listado

<b>A</b> Con Merluza al horno o en suquet	38,38
<b>B</b> Con Arroz a banda o Fideuá	26,10
<b>C</b> Con Paella de mariscos	31,20
<b>D</b> Con Lomo asado a la catalana	27,04
<b>E</b> Con Lonja de ternera al whisky o pimienta verde	31,41
<b>F</b> Con Confit de pato al Oporto (min 10 pax)	27,56

### MENÚ N° 920

#### “PIKA-PIKA”:

Buñuelos de bacalao  
Mejillones al vapor  
Croquetas de ave  
Arroz a banda  
Tellinas de mar a la plancha  
Calamares a la romana

#### SEGUNDO PLATO una de las opciones del listado

<b>A</b> Con Merluza al horno o en suquet	37,49
<b>B</b> Con Arroz a banda o Fideuá	25,06
<b>C</b> Con Paella de mariscos R	30,16
<b>D</b> Con Lomo asado a la catalana	24,96
<b>E</b> Con Lonja de ternera al whisky o a la Pv	29,22
<b>F</b> Con Confit de pato al Oporto (min 10 pax)	25,48

### MENÚ N° 930

Ensalada Vivero 33,28  
Arroz de Mariscos

### MENÚ N° 940

Con ensalada catalana  
Arroz de Mariscos 31,20

Postre y bebida **menús 520-920-930**: macedonia frutas o sorbete de limón  
Vino “Vinya Sant Galderic” ( blanco Novell), en caso de carne en el segundo plato, el vino será tinto. Aguas minerales – Café



**!! NOTA !! :** Cuando el grupo sea superior a **20** personas, o las carnes elegidas sean asadas, se necesitará saber con antelación la elección de los segundos platos.

**NOTA:** Les rogamos nos manden **el nombre de la empresa o grupo o bien el logotipo** vía **e-mail**, para poder confeccionar los menús de sobremesa, esto no representa ningún coste adicional para Uds. se pueden imprimir en catalán, castellano inglés, francés, alemán o en dos de ellos. Estos datos son necesarios cinco días antes del banquete. Agradecemos su colaboración.

### EN EL CASO DE INCLUIR EN CUALQUIER MENÚ

Cava R Canals Canals Brut Nature	3,12
Cava “Juvé i Camps “ Reserva Famil	6,24
Cava Anna de Codorniu	4,68

**Barra Libre** 2 hrs ..... 10.30

### CÓCTEL DE BIENVENIDA 2

Almendras fritas, pasta salada de aperitivo  
CON cava y refrescos..... 7.07

**IVA 7% no incluido**

<b>Espectáculos:</b>		<b>Grupo musical</b>	
<input type="checkbox"/> Fuegos artificiales acuáticos (5')	1580	<b>según componentes:</b>	
<input type="checkbox"/> Trío son cubano (30')	680	<input type="checkbox"/> 2 músicos (120')	550
<input type="checkbox"/> Mariachis (4) (40')	900	<input type="checkbox"/> 3	685
<input type="checkbox"/> Mariachis (3) (40')	700	<input type="checkbox"/> 4	900
<input type="checkbox"/> Guitarra española (1) (120')	990	<input type="checkbox"/> 5	1180
<input type="checkbox"/> Habaneras (40')	990	<input type="checkbox"/> 6	1400
<input type="checkbox"/> Tuna (1 tuno ) (30')	115	Dietas incluidas	
<input type="checkbox"/> Jazz (3) (45')	680	<input type="checkbox"/> Sitjazzband (6)	790
<input type="checkbox"/> Jazz (4) (45')	870	<input type="checkbox"/> Quatre quatre (4)	550
<input type="checkbox"/> Dixiland	1000	<input type="checkbox"/> Duet Garraf	300
<input type="checkbox"/> Cuadro Rumba (45')		<input type="checkbox"/> Payaimi (2)	300
Un bailarín, dos bailarinas, 2guitarra, cantante y montaje	1440	<input type="checkbox"/> Guitarra, Claudio	200
<input type="checkbox"/> <b>Discoteca (120')</b>	500	<input type="checkbox"/> Siscuatre, Guitarras	550
<input type="checkbox"/> Mago Empresa	680	<input type="checkbox"/> Cuarteto Cuerda	550
<input type="checkbox"/> Mago Comunión	490	<b>IVA. no incluido 16%</b>	

**Menú vegetariano:**

**Nº 1**

Ensalada verde  
Canelones espinacas

**Nº 2**

Canelones espinacas  
Parrillada verduras o tor verd

**Nº 3**

Revuelto de setas  
Parrillada de verduras

**Nº 4**

Ensalada verde  
Arroz de verduras

**Nº 5**

Macarrones a la crema  
Parrillada de verduras o tortilla verd

**29 € todos**

Gracias por contar con nuestro restaurante.

La dirección y el equipo de:

**” EL VIVERO”**

**2007**