

THE  
**CHIPIRÓN**  
FRESH & CRISPY

**MENÚS**  
**ESTÁNDAR**

**2023**

# MENÚ ESPECIAL -1

## PRIMEROS

---

Jamón bérico de bellota

*Acorn-fed Iberian ham*

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

*Thin bread with spread tomato and olive oil*

Ensalada mediterránea con aguacate

*Mediterranean salad with avocado*

Buñuelos de brandada de bacalao

*Cod fritters brandade*

Gambas salteadas al ajo tierno

*Sautéed prawns with tender garlic sauce*

Mejillones a la brasa con picada verde

*Grilled mussels with green mince*

## SEGUNDOS

---

Dorada a la brasa con patatas confitadas al romero

*Grilled sea bream with rosemary confited potatoes*

o / or

Asado de ternera D.O Rubia Gallega con parmentier

de patatas trufado

*Rost beef O.D Rubia Gallega with truffled potato parmentier*

## POSTRES

---

Tarta de almendras con helado de vainilla

*Almond cake with vanilla ice cream*

Cafés o infusiones

*Coffees or teas*

Petits four

## BODEGA

---

Vino blanco Bach Extrísimo seco D.O. Catalunya

*White wine Bach extra dry Extrísimo O.D. Catalunya*

Vino tinto Bach Viña Extrísima D.O. Catalunya

*Red wine Bach Viña Extrísima O.D. Catalunya*

Aguas minerales y refrescos

*Mineral water and soft drinks*

---

**Precio por persona / Price per person: 45,00€**  
**(IVA incluido / VAT included)**

VISUALIZA AQUÍ  
NUESTRA CARTA



# MENÚ ESPECIAL -2

THE  
**CHIPIRÓN**  
FRESH & CRISPY

## PRIMEROS

---

Jamón ibérico de bellota

*Acorn-fed iberian ham*

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

*Thin bread with spread tomato and olive oil*

Salpicón de marisco

*Seafood salad*

Croquetas de marisco

*Seafood croquettes*

Gambas al ajillo con tomate natural y Kalamata

*Prawns in garlic sauce*

Mejillones al vino blanco

*Mussels in white wine*

## SEGUNDOS

---

Lubina estilo orio

*Grilled sea bass orio style*

o / or

Entrecot de ternera D.O. Rubia Gallega a la brasa  
con patatas asadas

*Grilled beef entrecote O.D. Rubia Gallega*

*with roasted potatoes*

## POSTRES

---

Red velvet

Cafés o infusiones

*Coffees or teas*

Petits four

## BODEGA

---

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas

*White wine Albariño O.D. Rías Baixas*

Vino tinto Cune D.O. Rioja

*Red wine Cune O.D. Rioja*

Aguas minerales y refrescos

*Mineral water and soft drinks*

VISUALIZA AQUÍ  
NUESTRA CARTA



---

**Precio por persona / Price per person: 58,00€**  
**(IVA incluido / VAT included)**

# MENÚ ESTÁNDAR -3

THE  
**CHIPIRÓN**  
FRESH & CRISPY

## PRIMEROS

---

Jamón ibérico de bellota

*Acorn-fed iberian ham*

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

*Thin bread with spread tomato and olive oil*

Salpicón de marisco con guacamole

*Seafood salad with guacamole*

Croquetas de pollo

*Chicken croquettes*

Calamarcitos encebollados

*Onioned baby squids*

Almejas a la marinera

*Clams fisherman´ style*

## SEGUNDOS

---

Lubina a la cebolla tierna con calamarcitos de playa

*Sea bass with spring onions and beach squid*

o / or

Solomillo D.O Rubia Gallega a la brasa con salsa Café París

*Grilled sirloin O.D Rubia Gallega with Café Paris sauce*

## POSTRES

---

Tarta de queso con coulis de frambuesa

*Cheesecake with raspberry coulis*

Cafés o infusiones

*Coffees or teas*

Petits fours

## BODEGA

---

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas

*White wine Albariño O.D. Rías Baixas*

Vino tinto Cune D.O. Rioja

*Red wine Cune O.D. Rioja*

Aguas minerales y refrescos

*Mineral water and soft drinks*

---

**Precio por persona / Price per person: 75,00€**  
**(IVA incluido / VAT included)**

VISUALIZA AQUÍ  
NUESTRA CARTA



# MENÚ TAPAS -4

## PRIMEROS

---

Jamón bérico de bellota

*Acorn-fed Iberian ham*

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

*Thin bread with spread tomato and olive oil*

Ensalada de frutos del mar

*Fruit de la mer salad*

Berenjenas fritas con miel y lima

*Frieds auberginies with honey and lime*

Croquetas de marisco

*Seafood croquettes*

Mejillones a la marinera

*Mussels fisherman´ style*

Gambas al ajillo

*Prawns with garlic sauce*

Fish & chips con salsa sweet chili

*Fish & chips with sweet chili sauce*

Tapita de paella de marisco

*Seafood paella*

## POSTRES

---

Tarta sácher

*Sacher cake*

Cafés o infusiones

*Coffees or teas*

Petits fours

## BODEGA

---

Vino blanco Bach Extrísimo seco D.O. Catalunya

*White wine Bach extra dry Extrísimo O.D. Catalunya*

Vino tinto Bach Viña Extrísima D.O. Catalunya

*Red wine Bach Viña Extrísima O.D. Catalunya*

Aguas minerales y refrescos

*Mineral water and soft drinks*

---

**Precio por persona / Price per person: 45,00€**  
**(IVA incluido / VAT included)**

VISUALIZA AQUÍ  
NUESTRA CARTA



# MENÚ VEGANO

## PRIMEROS

---

Ensalada mixta con aguacate

*Mixed salad with avocado*

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva

*Thin bread with spread tomato and olive oil*

Hummus de remolacha con sticks de verduras

*Beet hummus with vegetable sticks*

Edamame picante

*Spicy edamame*

Tempura de verduras

*Vegetable tempura*

Patatas bravas

*Spicy potatoes*

## SEGUNDOS

---

Paella de verduras

*Vegetable paella*

o / or

Hamburguesa no meat con patatas fritas

*No meat burger with french fries*

## POSTRES

---

Macedonia de frutas naturales

*Fruit natural salad*

Cafés o infusiones

*Coffees or teas*

Petits fours

## BODEGA

---

La misma bodega del menú que elijan para el resto del grupo.

*The same wine cellar as the menu you choose for the rest of the group.*

---

### **Precio por persona / Price per person:**

El mismo precio del menú que elijan para el resto del grupo.

*The same price of the menu you choose for the rest of the group*

VISUALIZA AQUÍ  
NUESTRA CARTA



# MENÚ INFANTIL

THE  
**CHIPIRÓN**  
FRESH & CRISPY

## ENTRANTE STARTER

Espaguetis carbonara con bacon y parmesano  
*Spaghetti carbonara with bacon and parmesan*

## PLATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Escalopa de ternera con patatas fritas  
*Veal scalope with french fries*

## POSTRE DESSERT

Tarta de chocolate con helado de vainilla  
*Chocolate cake with vanilla ice cream*

## BODEGA

Aguas minerales y refrescos  
*Mineral water and soft drinks*

---

**Precio por persona / Price per person: 25,00€**  
**(IVA incluido / VAT included)**

VISUALIZA AQUÍ  
NUESTRA CARTA



## CONDICIONES GENERALES

Grupos a partir de 4 persona deben elegir todos el mismo menú, al menos con 3 días d antelación.

El plato principal debe ser elegido 3 días antes del evento.

Las bebidas que se incluyen por persona en el menú son:

1 botella de agua mineral cada 2 personas.

1 botella de vino cada 4 personas, 1 caña de cerveza y 1 refresco.

Cualquier extra que se consuma debe ser pagado a precio de carta.

## FORMA DE PAGO

Para la confirmación de la reserva se solicitará un depósito de 20€ por comensal, que se descontará de la factura final. El resto del pago se puede hacer en el restaurante directamente el día del evento, o por anticipado 3 días antes del servicio (mediante transferencia bancaria o link bancario con tarjeta de crédito).

## GENERAL CONDITIONS

*Groups of 4 or more people must all choose the same menu, at least 3 days in advance.*

*The main course must be chosen 3 days before the event.*

*Drinks included per person in the menu are:*

*1 bottle of mineral water every 2 persons.*

*1 bottle of wine for every 4 people, 1 glass of beer and 1 soft drink.*

*Any extras consumed must be paid for at the à la carte price.*

## METHOD OF PAYMENT

*For the confirmation of the reservation a deposit of 20€ per guest will be requested, which will be deducted from the final bill.*

*The rest of the payment can be made at the restaurant directly on the day of the event, or in advance 3 days before the service (by bank transfer or bank link with credit card).*

VISUALIZA AQUÍ  
NUESTRA CARTA

