



Menús de Cóctel

2026

Oak

· RESTAURANT ·

Menú Masía Bach

40€, iva incl.



Aperitivo de pie

- Tostadita de escalibada con queso de cabra y lágrimas de Módena
- Bombones de foie con almendra tostada
- Gildas vascas de anchoa, aceituna y piparra
- Pincho de roast beef con parmesano y mostaza antigua
- Tapita de ensaladilla rusa con langostino
- Montadito vasco a los 3 quesos (semi-curado, brie y roquefort)
- Croquetas cremosas de boletus
- Tapita de paella marinera

Postre

- Chupito de sorbete de limón al mar de cava
- Tarta sacher de chocolate con mermelada de albaricoque

Bodega

- Clos de la Terra blanco, D.O Catalunya
- Clos de la Terra tinto, D.O Catalunya
- Agua mineral, refrescos y cerveza

Menú
Hoyo 28
45€, iva incl.



Aperitivo de pie

- Torrada de jamón ibérico con tomate y AOVE
- Bombita de queso cremoso con almendras garrapiñadas
- Chupito de vichyssoise tibia
- Tostadita de tártar de fuet de Vic
- Croquetas caseras de rabo de toro
- Langostinos rebozados en panko con salsa agridulce
- Cannoli crujiente de sobrasada ibérica con miel de caña
- Tapa de arroz negro con lágrimas de all i oli

Postre

- Sorbete de mojito
- Cheesecake de la Lola con coulis de mango y tierra de cookies

Bodega

- Clos de la terra Blanco, D.O Catalunya
- Clos de la terra Tinto, D.O Catalunya
- Agua mineral, refrescos o cerveza

Menú Barcelona

50€, iva incl.



Aperitivo de pie

- Torrada de jamón ibérico con tomate y AOVE
- Bombita de queso cremoso con almendra garrapiñada
- Tostadita de foie mi-cuit con chutney de albaricoque
- Chupa-chups de langostino rebozado con salsa agridulce
- Blinis de salmón marinado con salsa tártara y perlas cítricas
- Croquetas caseras de txuletón de Euskadi
- Cannoli crujiente de sobrasada ibérica con miel de caña
- Tapa de arroz de montaña (pollo, verduras y costilla)

Postre

- Sorbete de naranja
- Semi-frío de chocolate con crema de pistacho

Bodega

- Alcorta, D.O Rueda
- Viña Eguía, D.O Rioja Crianza
- Agua mineral, refrescos o cerveza

Menú Penedés

58€, iva incl.



Aperitivo de pie

- Torrada de jamón ibérico con tomate y AOVE
- Bombitas de queso de cabra con almendra garrapiñada
- Gildas vascas de anchoa, aceituna y piparra
- Tostadita de foie mi-cuit con chutney de albaricoque
- Cucharita de pulpo "a feira"
- Lomito de salmón con salsa tártara y perlas cítricas
- Chupito de vichyssoise tibia
- Pincho de roast beef con parmesano y mostaza antigua
- Cannoli crujiente de sobrasada ibérica con miel de caña
- Croquetas cremosas de gambón
- Tapa de arroz de montaña

Postre

- Sorbete de cereza
- Mousse de crema catalana con tierra de galletas María

Bodega

- Vizcarra Senda del Oro, D.O Ribera del Duero
- Alba Martín, D.O Rías Baixas
- Aqua mineral, refrescos o cerveza



Servicios Adicionales

Servicios adicionales de consumo

Barra libre: 18€/h (por persona) con licores estándar * (Mínimo 2 horas)

Tickets de consumiciones: 9,50€ / Válido por una copa de licores estándar * o 2 cervezas/refrescos

Candy Bar: 95€ (golosinas, caramelos y galletas)

Licores Premium: Si previamente se ha contratado barra libre y se quieren añadir referencias Premium, se cobrará la totalidad de cada botella Premium abierta, y al finalizar el evento, podrán llevárselas.

Servicios adicionales de entretenimiento

Servicio de DJ: El restaurante trabaja con su DJ en **exclusiva**. Solicitar precios según tipología del evento.

Animaciones infantiles (payasos, magos, bailarines): precio a consultar según tipología del evento.

Música en directo (piano, violín, cantantes): precio a consultar según tipología del evento.

Licores estándar incluidos en barra libre y tickets a 9,50€

Beefeater, Seagram's, Tanqueray, Bombay, Puerto de Indias, Ron Brugal, Cacique, Barceló, Absolut, Stolichnaya, Smirnoff, JB, Ballantines



Condiciones de contratación

Condiciones

En cada evento se deberá escoger el mismo menú para todos los comensales, salvo intolerancias, alergias, veganos o vegetarianos.

El número final de comensales de reconfirmará 48h antes del evento, y este será el mínimo a efectos de facturación.

Para la confirmación de reserva en un evento de más de 12 asistentes, se deberá efectuar una paga y señal con el 20% del importe final, ya sea por transferencia bancaria, tarjeta o efectivo.

El importe restante deberá abonarse el día antes del evento utilizando el mismo método de pago que se empleó para la paga y señal.

Cualquier consumición extra que se efectúe durante el mismo evento, deberá ser abonado antes de que los asistentes abandonen el local, exceptuando aquellos casos en que se haya acordado previamente lo contrario.

Cualquier alimento o bebida que no haya servido el propio restaurante no estará autorizado a consumirse en nuestras instalaciones, salvo que se haya acordado previamente lo contrario. En caso de que los comensales traigan alimentos del exterior, el restaurante **NO** se hace cargo de posibles intoxicaciones alimenticias.

Cualquier daño material sufrido en nuestras instalaciones, fruto de la irresponsabilidad o mal hacer de los asistentes al evento, deberá ser abonado a modo de amonestación económica.

En eventos de tipología cóctel, la **bebida incluida en el menú** empezará a servirse **cuando empiece el servicio de comida**, y finalizará después de servirse el postre. Las bebidas servidas antes y después deberán **abonarse al momento de consumirse**.

Si el evento se celebra en horario de mediodía, se deberá abandonar la sala **antes de las 17:45h**. Si el evento se celebra en horario de noche, se deberá abandonar la sala **antes de las 00.30h**. Cualquier hora extra que supere el límite horario deberá abonarse a **150€/hora extra**.