



Menús de Cóctel

2026

Oak
· RESTAURANT ·



Menú

Masía Bach

40€, íva 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€, íva 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€, íva 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€, íva 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

Agua 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, le **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**.