

VUESTRA BODA,  
VUESTRA HISTORIA  
DE AMOR  
PARTICULAR.

mas  
HombArt



# HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO

NO DISPONEMOS DE UN HORARIO FIJO.

TODAS LAS VISITAS SE REALIZARÁN CON CITA PREVIA

LUNES Y MARTES CERRADO POR DESCANSO DEL PERSONAL.

INFORMACIÓN

[WWW.MASLLOMBART.COM](http://WWW.MASLLOMBART.COM)

T.935939520

JAVI 637367680

GONZALO 672030224

[INFO@MASLLOMBART.COM](mailto:INFO@MASLLOMBART.COM)

[JAVIERMEDINA@MASLLOMBART.COM](mailto:JAVIERMEDINA@MASLLOMBART.COM)

[DRGONZALO@MASLLOMBART.COM](mailto:DRGONZALO@MASLLOMBART.COM)

[DRASONIA@MASLLOMBART.COM](mailto:DRASONIA@MASLLOMBART.COM)



EXCLUSIVIDAD  
SOLO UNA CELEBRACIÓN AL DÍA

LOVE



# CENTROS FLORALES PERSONALIZADOS



# SERVICIOS INCLUIDOS MENÚS DE MAS LLOMBART

**COCKTAIL DE PRECEREMONIA O BIENVENIDA.** LIMONADA, NARANJADA, COCKTAIL DE CAVA Y AGUA.

**MENÚ ELEGIDO.** GRAN APERITIVO MAS LLOMBART DE 42 REFERENCIAS O APERITIVO DE GALA DE 24 REFERENCIAS

**ASESORAMIENTO.** EN PLANIFICACIÓN DEL EVENTO.

**GRAN APERITIVO MAS LLOMBART.** MÁXIMO SE PUEDEN CANJEAR 12 APERITIVOS POR BUFFET (EQUIVALENCIAS EN APARTADO OPCIONES DE GASTRONOMÍA DE APERITIVO)

**APERITIVO DE GALA.** MÁXIMO SE PUEDEN CANJEAR 6 APERITIVOS POR BUFFET (EQUIVALENCIAS EN APARTADO OPCIONES DE GASTRONOMÍA DE APERITIVO)

**BARRA LIBRE EN EL APERITIVO.** REFRESCOS, AGUA, CERVEZA, VERMOUTH, VINO BLANCO, VINO TINTO Y CAVA.

**PRUEBA DE MENÚ.** INCLUIDA PARA LA PAREJA DE NOVIOS. INCLUIDA PARA 6 PERSONAS SI SON MÁS DE 100 COMENSALES ADULTOS.

**COMO LLEGAR A MAS LLOMBART.** VIDEO DESDE DIFERENTES LOCALIZACIONES, EN FORMATO COMPATIBLE CON MÓVIL

**SALÓN EXCLUSIVO PARA LOS NOVIOS.** SOLO UNA CELEBRACIÓN AL DÍA.

**CENTROS FLORALES.** PERSONALIZADOS PARA MESAS DEL SALÓN Y APERITIVO.

**MARCA SITIOS.** EN LAS MESAS DEL SALÓN.

**SEATING PLAN.** PARA LA UBICACIÓN DE LOS INVITADOS.

**NÚMEROS DE MESAS.** PARA SEÑALAR LAS MESAS DEL SEATING PLAN

**TRATO ESPECIAL PARA ALÉRGICOS.** CELIACOS, VEGETARIANOS, VEGANOS, ETC.

**SERVICIO DE GENT GRAN.**

**BODEGA INCLUIDA.**

**DECORACIÓN FLORAL.** PERSONALIZADA DEL JARDÍN

**MANTELERÍA.** DIFERENTES COLORES DISPONIBLES.

**CAMAREROS.** UNO POR MESA PARA TENER UN SERVICIO PERFECTO.

**ZONA DE PARKING.** GRATUITO EN NUESTRAS INSTALACIONES.

**SERVICIO DE MAQUILLAJE.** INCLUIDO DURANTE TODO EL APERITIVO.

**MINUTAS.** PERSONALIZADAS.

**SORBETES CASEROS.** INCLUIDOS ENTRE PRIMER PLATO Y EL SEGUNDO.

**COCINA PROPIA**

**TARTA NUPCIAL FAKE**

**MUÑECO DE NOVIOS.** PARA TARTA NUPCIAL

**CAFÉS Y LICORES.** DESPUES DEL POSTRE.

**MÚSICA AMBIENTE PERSONALIZADA.** EN EL APERITIVO, COMEDOR, ENTREGAS, DOS HORAS DE DJ Y DOS HORAS DE BARRA  
LIBRE INCLUIDAS.

**PROYECTOR.** SERVICIO TOTALMENTE GRATUITO PARA LOS NOVIOS

**MOJITOS.** INCLUIDOS AL RECIBIR A LOS INVITADOS EN LA DISCOTECA.

**DISCOTECA.** TOTALMENTE PREPARADA, CON ZONA DE DESCANSO EN EL INTERIOR DE LA MISMA Y ZONA CHILL OUT EN EL EXTERIOR.

**SALÓN MAS LOMBART.** MÁXIMO 130 COMENSALES

**SALÓN PANORÁMICO.** MÁXIMO 200 COMENSALES



# OPCIONES DE GASTRONOMÍA EN APERITIVO

*A true love story never*

**BUFFET DE SUSHIS. 450€ ( 150 PIEZAS) - 600€ (250 PIEZAS) - 800€ (400 PIEZAS)**

**SHOWCOOKING DE ARROCES Y FIDEUÁ 450€ . SI SE SUSTITUYE POR 4 APERITIVOS A ELEGIR MAS LLOMBART 100€. SI SE SUSTITUYE POR 6 APERITIVOS ES GRATUITO.**

**SHOWCOOKING DE SUSHI FUSIÓN BY MAS LLOMBART 1100€.** EN MENÚ 1,2,3,4,5 Y 6. SE PUEDE SUSTITUIR POR 350€ Y 6 APERITIVOS DEL MENÚ. EN MENÚ 4, 5 Y 6 SE PUEDE SUSTITUIR POR 9 APERITIVOS Y 150€ ( 350 PIEZAS)

**SHOWCOOKING DE CARNES A LA BRASA, ZAMBURIÑAS, ALMEJAS Y NAVAJAS 1100€.** EN MENÚ 1,2,3,4,5 Y 6. SE PUEDE SUSTITUIR POR 6 APERITIVOS Y 200€. EN MENÚ 4,5 Y 6. SE PUEDE SUSTITUIR POR 9 APERITIVOS.

**BUFFET DE AHUMADOS 250€**

**JAMÓN IBÉRICO CORTADO IN SITU 700€.** JOSELITO Ó SANCHEZ ROMERO CARVAJAL 1100€.

**SURTIDO DE FOIE VARIADO CON SUS PANES 260€**

**BUFFET DE VERMOUTH CON SUS LATAS 550€**

**BUFFET DE QUESOS 450€.** GRATUITO SI SE SUSTITUYE POR 4 APERITIVOS.

**RINCON GALLEGO 750€.**

**PARADITA DE EMBUTIDOS CATALANO-IBÉRICOS 500€.** GRATUITO SI SE SUSTITUYE POR 6 APERITIVOS.

**BUFFET DE CERVEZA 350€**

**BUFFET DE VINOS 450€**

# OPCIONES DE CEREMONIA CIVIL Y RELIGIOSA

**CEREMONIA CIVIL EN NUESTROS JARDINES, ALFOMBRA ROJA, SILLAS CON FUNDA NEGRA O SILLAS DE MADERA PLEGABLES. MEGA-FONÍA, SERVICIO DE AGUA, LIMONADA, NARANJADA Y COCKTAIL DE CAVA. 700€**

**CEREMONIANTE (ACTOR) 225€**

**CEREMONIA CON BALAS DE PAJA**

700€ + 4€ ALQUILER CADA BALA DE PAJA.

**COCHE RECOGIDA BMW X6- 250€**

**BOLSAS DE ARROZ Y ORGANZA 0,75€ P.P.**

**CUCURUCHOS DE PÉTALOS 1,00€ P.P.**

**CUCURUCHOS DE CONFETI 0,75€ P.P.**

**LÁGRIMAS DE FELICIDAD - (PAÑUELOS DE PAPEL) 1,00€ P.P.**

**ABANICOS 50 UDS/80€**

**POMPEROS (MÍNIMO 10) 1,50€ P.P**

**ALQUILER DE PARASOLES 2,00€ P.P.**

# EXTRAS EN DISCOTECA

**CARRITO DE PALOMITAS 300€**

**CANDY BAR 375€**

**CARRITO DE HOT DOGS MAS LLOMBART 350€**

**FUENTE DE CHOCOLATE 7,00€ PP**  
CON BUFFET DE FRUTAS.

**BUFFET DE CHOCOLATES 3,50€ PP**

**BUFFET DE CHUCHERIAS INFANTILES 2,80€ PP**

**CHOCOLATE CON CHURROS 3,50€ PP**

**SURTIDO DE SANDWICH 2,50€ PP**

**BUFFET DE CREEPS DULCES 7,00 P.P**

**HORA EXTRA DE DJ 190€ / HORA**

**HORA EXTRA BARRA LIBRE 7,50€ PP**  
POR PERSONA QUE QUEDA, MÍNIMO A PAGAR 50  
COMENSALES.

# EXTRAS EXTERNOS OPCIONALES BANQUETE

**MAGO 500€**

**CASTILLO HINCHABLE NIÑO 3H - 350€**

**PAYASOS Y PERSONAJES DISNEY 350€**

**CAJÓN Y GUITARRA 700€**

**PIANISTA - ANDREA MIR 300€**

**CARICATURISTA 450€**

**LETRAS "SI QUIERO" 250€**

**FOTOMATÓN 2H -300€**

**TRÍO DE JAZZ 700€**

**SAXOFONISTA - PEP POBLET 600€**

**SERVICIO ANIMACIÓN INFANTIL 125€(5H)**



DIFERENTES MENÚS  
ELIJE EL QUE MÁS TE GUSTE

# MENÚ 01

## **APERITIVO MAS LLOMBART**

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA

SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS

CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA

TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN

TACOS DE MARISCO Y GERMINADOS

CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS

MINI TORTILLA DE CAMARON

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT

FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA

DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL

SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS ( POLLO, TERNERA, VEGETAL )

TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA

CROQUETAS DE GUIJUELO

CROQUETAS DE CHISTORRA

CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA

PINCHO DE POLLO CON SALSAS BARBACOA Y BACON

RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO

FIDEUA MAS LLOMBART

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA

GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT

FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

### **PRIMEROS PLATOS**

MAZAMORRA CON TARTAR DE DATILES, CARPACCIO DE GAMBAS Y "CAVIAR" DE TOMATE

ENSALADA DE TOSCA CON MELON, BACON, NUECES Y VINAGRETA DE QUESO DE CABRA Y MIEL

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO, "CAVIAR" DE TOMATE Y SU CRUJIENTE DE PAN AL PEDRO XIMENEZ CON VINAGRETA DE SOJA Y MIEL

RAVIOLI DE CALAMAR CON RISSOTO A LA MENTA Y SALSA DE ESCAMARLÁN CON SU "CAVIAR"

### **SEGUNDOS PLATOS**

SECRETO IBÉRICO EN MEDALLONES A BAJA TEMPERATURA CON TAPENADE DE OTOÑO Y TEXTURA DE CASTAÑA

CLÁSICO MAR Y MONTAÑA CON CÍTRICOS Y VERDURAS

PULARDA RELLENA CON CIRUELAS, DATILES Y OREJONES EN SU PROPIA SALSA

MUSLOS DE PATO CONFITADOS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y CHIPS DE PERA

### **POSTRES**

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

PASTEL DE QUESO CON GLASÉ DE FRESA Y ARENA DE JORDANIA

SINFONÍA DE TIRAMISÚ CON CREMA DE MOKA Y FRUTA DE LA PASIÓN

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

MOUSSE DE YOGHOURT CON COOKIES DE LIMA Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

133€ (SÁBADOS) IVA INCLUIDO.  
(114€ DE VIERNES Y DOMINGO)

# MENÚ 02



## **APERITIVO MAS LOMBART**

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA

SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS

CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA

TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN

TACOS DE MARISCO Y GERMINADOS

CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS

MINI TORTILLA DE CAMARON

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT

FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA

DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL

SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS ( POLLO, TERNERA, VEGETAL )

TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA

CROQUETAS DE GUIJUELO

CROQUETAS DE CHISTORRA

CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA

PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON

RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO

FIDEUA MAS LOMBART

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA  
GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT  
CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

### **PRIMEROS PLATOS**

RAVIOLIS DE BOGAVANTE CON VELO DE MEJILLÓN Y SALSA DE GAMBAS  
CANELÓN DE MARISCO CON CRUJIENTE DE ALGA NORI Y BECHAMEL DE GAMBAS  
CRUJIENTE DE MERLUZA CON GAMBAS AL "ALL CREMAT"  
LOMO DE BACALAO REPOSADO CON TROMPETAS DE LA MORT Y RATAFÍA

### **SEGUNDOS PLATOS**

SOLOMILLO DE LECHON IBERICO A LAS 3 SALSAS Y "FARCELLET DE ARROS"  
CHIMICHURRI DE COSTILLAR IBERICO CON PATATA REPOSADA, AJO TIERNO Y CEBOLLETA DULCE  
LINGOTE DE TERNERA CON SALSA DE BOLETS Y SALTEADO DE VERDURA  
MILHOJAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON UVAS Y CRUJIENTE DE PATATAS

### **POSTRES**

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO  
PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA  
FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME  
PASTEL DE QUESO CON GLASÉ DE FRESA Y ARENA DE JORDANIA  
SINFONÍA DE TIRAMISÚ CON CREMA DE MOKA Y FRUTA DE LA PASIÓN  
MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE  
MOUSSE DE YOGHOURT CON COOKIES DE LIMA Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE  
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

143€ (SÁBADOS) IVA INCLUIDO  
(124€ DE VIERNES Y DOMINGO)



# MENÚ 03



## APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA  
SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS  
CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA  
TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN  
TACOS DE MARISCO Y GERMINADOS  
CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS  
MINI TORTILLA DE CAMARON  
MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT  
FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE  
CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA  
DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL  
SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS ( POLLO, TERNERA, VEGETAL )  
TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA  
CROQUETAS DE GUIJUELO  
CROQUETAS DE CHISTORRA  
CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA  
PINCHO DE POLLO CON Salsa BARBACOA Y BACON  
RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO  
FIDEUA MAS LLOMBART  
GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ  
SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA  
GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT  
CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

### **PRIMEROS PLATOS**

CALDERETA DE BOGAVANTE CON PATATAS REPOSADAS Y CRUJIENTE DE PUERRO  
LOMO DE LUBINA RELLENA DE TRIGUEROS, CANSALADA IBÉRICA Y SALSA DE CEPS  
SUQUET DE RAPE CON LANGOSTINOS, CIGALAS Y ALMEJAS  
LOMO DE DORADA CON SALTEADO DE MARISCO Y SALSA DE GAMBAS

### **SEGUNDOS PLATOS**

SUSPENSION DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA A LA CATALANA  
ENTRECOTTE DE NEBRASKA CON SALSA CAFE PARIS  
CRUJIENTE DE LECHON CON PURE DE BONIATO, CEBOLLITAS GLASEADAS Y SALSA DE NARANJA  
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA DE OPORTO

### **POSTRES**

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO  
PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA  
FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME  
PASTEL DE QUESO CON GLASÉ DE FRESA Y ARENA DE JORDANIA  
SINFONÍA DE TIRAMISÚ CON CREMA DE MOKA Y FRUTA DE LA PASIÓN  
MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE  
MOUSSE DE YOGHOURT CON COOKIES DE LIMA Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE  
BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

159€ (SÁBADOS) IVA INCLUIDO.  
(142€ DE VIERNES Y DOMINGO)



# MENÚ 04

## APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA  
SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS  
CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA  
TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN  
TACOS DE MARISCO Y GERMINADOS  
CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS  
MINI TORTILLA DE CAMARON  
MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT  
FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE  
CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA  
DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL  
SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS ( POLLO, TERNERA, VEGETAL )  
TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA  
CROQUETAS DE GUIJUELO  
CROQUETAS DE CHISTORRA  
CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA  
PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO  
FIDEUA MAS LLOMBART  
GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ  
SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA  
GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT  
CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA  
COPA DE SALMOREJO CON GUIJUELO  
STEAK TARTAR CON SU TOQUE TRADICIONAL  
FIVE SHOT DE FRUTAS  
BACALAO CON OLIVADA NEGRA Y TOMATE CONCASSE  
GUACAMOLE CON NACHOS  
SALMON MARINADO CON ACEITE DE CITRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO  
FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO  
EMPANADILLA CAPRESSE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y OREGANO  
PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA  
ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA  
FLAMENQUIN CORDOBES CON CERDO IBERICO  
VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA  
MILHOJAS DE CALABAZIN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA  
VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO  
MEJILLON ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFIA  
CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA



CEVICHE TRADICIONAL PERUANO

CANELON DE SENGLAR CON BECHAMEL DE PERA

## **SEGUNDOS PLATOS**

SECRETO IBÉRICO EN MEDALLONES A BAJA TEMPERATURA CON TAPENADE DE OTOÑO Y TEXTURA DE CASTAÑA

CLÁSICO MAR Y MONTAÑA CON CÍTRICOS Y VERDURAS

PULARDA RELLENA CON CIRUELAS, DATILES Y OREJONES EN SU PROPIA SALSA

MUSLOS DE PATO CONFITADOS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y CHIPS DE PERA

## **POSTRES**

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIESDEVAINILLA Y HELADO DE NARANJA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

PASTEL DE QUESO CON GLASÉ DE FRESA Y ARENA DE JORDANIA

SINFONÍA DE TIRAMISÚ CON CREMA DE MOKA Y FRUTA DE LA PASIÓN

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

MOUSSE DE YOGHOURT CON COOKIES DE LIMA Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE

133€ (SÁBADOS) IVA INCLUIDO.  
(114€ DE VIERNES Y DOMINGO)



# MENÚ 05



## APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA

SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS

CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA

TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN

TACOS DE MARISCO Y GERMINADOS

CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS

MINI TORTILLA DE CAMARON

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT

FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA

DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL

SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS ( POLLO, TERNERA, VEGETAL )

TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA

CROQUETAS DE GUIJUELO

CROQUETAS DE CHISTORRA

CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA

PINCHO DE POLLO CON SALSA BARBACOA Y BACON RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO

FIDEUA MAS LLOMBART

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA  
GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT  
CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA  
COPA DE SALMOREJO CON GUIJUELO  
STEAK TARTAR CON SU TOQUE TRADICIONAL  
FIVE SHOT DE FRUTAS  
BACALAO CON OLIVADA NEGRA Y TOMATE CONCASSE  
GUACAMOLE CON NACHOS  
SALMON MARINADO CON ACEITE DE CITRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO  
FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO  
EMPANADILLA CAPRESSE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y OREGANO  
PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA  
ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA  
FLAMENQUIN CORDOBES CON CERDO IBERICO  
VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA  
MILHOJAS DE CALABAZIN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CAMELIZADA  
VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO  
MEJILLON ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFIA  
CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA



CEVICHE TRADICIONAL PERUANO

CANELON DE SENGLAR CON BECHAMEL DE PERA

## **SEGUNDOS PLATOS**

SOLOMILLO DE LECHON IBERICO A LAS 3 SALSAS Y "FARCELLET DE ARROS"

CHIMICHURRI DE COSTILLAR IBERICO CON PATATA REPOSADA, AJO TIERNO Y CEBOLLETA DULCE

LINGOTE DE TERNERA CON SALSA DE BOLETS Y SALTEADO DE VERDURA

MILHOJAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON UVAS Y CRUJIENTE DE PATATAS

## **POSTRES**

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

PASTEL DE QUESO CON GLASÉ DE FRESA Y ARENA DE JORDANIA

SINFONÍA DE TIRAMISÚ CON CREMA DE MOKA Y FRUTA DE LA PASIÓN

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

MOUSSE DE YOGHOURT CON COOKIES DE LIMA Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE

138€ (SÁBADOS) IVA INCLUIDO  
(122€ DE VIERNES Y DOMINGO)

MARRICHO

# MENÚ 06

## APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA

SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS

CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA

TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN

TACOS DE MARISCO Y GERMINADOS

CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS

MINI TORTILLA DE CAMARON

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT

FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA

DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL

SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS ( POLLO, TERNERA, VEGETAL )

TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA

CROQUETAS DE GUIJUELO

CROQUETAS DE CHISTORRA

CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA

PINCHO DE POLLO CON SALSAS BARBACOA Y BACON

RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO

FIDEUA MAS LLOMBART

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA  
GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT  
CHUPITO DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA  
COPA DE SALMOREJO CON GUIJUELO  
STEAK TARTAR CON SU TOQUE TRADICIONAL  
FIVE SHOT DE FRUTAS  
BACALAO CON OLIVADA NEGRA Y TOMATE CONCASSE  
GUACAMOLE CON NACHOS  
SALMON MARINADO CON ACEITE DE CITRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO  
FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO  
EMPANADILLA CAPRESSE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y OREGANO  
PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA  
ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA  
FLAMENQUIN CORDOBES CON CERDO IBERICO  
VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA  
MILHOJAS DE CALABAZIN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA  
VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO  
MEJILLON ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFIA CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA



CEVICHE TRADICIONAL PERUANO

CANELON DE SENGLAR CON BECHAMEL DE PERA

### **SEGUNDOS PLATOS**

SUSPENSION DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA A LA CATALANA

ENTRECOTTE DE NEBRASKA CON SALSA CAFE PARIS

CRUJIENTE DE LECHON CON PURE DE BONIATO, CEBOLLITAS GLASEADAS Y SALSA DE NARANJA

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA DE OPORTO

### **POSTRES**

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

PASTEL DE QUESO CON GLASÉ DE FRESA Y ARENA DE JORDANIA

SINFONÍA DE TIRAMISÚ CON CREMA DE MOKA Y FRUTA DE LA PASIÓN

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

MOUSSE DE YOGHOURT CON COOKIES DE LIMA Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE

151€ (SÁBADOS) IVA INCLUIDO.  
(135€ DE VIERNES Y DOMINGO)

# MENÚ 07

## APERITIVO MAS LLOMBART

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA

SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS

CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA

TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN

TACOS DE MARISCO Y GERMINADOS

CARPACCIO DE CALABAZIN CON TAPENADE DE OLIVAS

MINI TORTILLA DE CAMARON

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT

FERRERO ROCHER DE FOIE CON POLVO BRILLANTE

CAZUELA DE BOLONIA Y AROMA DE ALBAHACA

DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL

SURTIDO DEHAMBURGUESAS CASERAS ( POLLO, TERNERA, VEGETAL )

TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA

CROQUETAS DE GUIJUELO

CROQUETAS DE CHISTORRA

CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA

PINCHO DE POLLO CON SALSAS BARBACOA Y BACON

RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO

FIDEUA MAS LLOMBART

GAMBA CON CRUJIENTE DE IBERICO Y SESAMO CON VINAGRETA DE PEDROXIMENEZ

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE LECHO DE ALIOLI DE ARBEQUINA

GRATEN DE PATATA DUQUESA CON EMUSION DE AGUACATE, ALBAHACA Y TROMPETA DE LA MORT CHUPITO

DE MAZAMORRA CON FRUTA TROPICAL Y MOUSSE DE VENTRESCA

COPA DE SALMOREJO CON GUIJUELO

STEAK TARTAR CON SU TOQUE TRADICIONAL

FIVE SHOT DE FRUTAS

BACALAO CON OLIVADA NEGRA Y TOMATE CONCASSE

GUACAMOLE CON NACHOS

SALMON MARINADO CON ACEITE DE CITRICO Y CAVIAR DE VINO TINTO

FINGERS DE QUESO CON MERMELADA DE TOMATE E HIGO

EMPANADILLA CAPRESSE CON TOMATE, ALBAHACA, MOZARELLA Y OREGANO

PULPO GALLEGO CON PARMENTIER DE PATATA

ALMEJAS FRESCAS A LA GALLEGA

FLAMENQUIN CORDOBES CON CERDO IBERICO

VIEIRAS A LA BRASA CON LIMA

MILHOJAS DE CALABAZIN CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA

VERDURAS WOK SOBRE PATATA REPOSADA CON TOQUE DE ROMERO

MEJILLON ASADO CON SALSA DE TROMPETA Y RATAFIA

CUCHARITA DE ASADO ARGENTINO CON SALSA CRIOLLA

CEVICHE TRADICIONAL PERUANO

CANELON DE SENGLAR CON BECHAMEL DE PERA

## **POSTRES**

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CARAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

PASTEL DE QUESO CON GLASÉ DE FRESA Y ARENA DE JORDANIA

SINFONÍA DE TIRAMISÚ CON CREMA DE MOKA Y FRUTA DE LA PASIÓN

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

MOUSSE DE YOGHOURT CON COOKIES DE LIMA Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE

## **EXTRAS**

BUFFET DE QUESOS CON SURTIDO DE PANES Y VINOS

PARRILLADA DE CARNES, ZAMBURIÑAS, ALMEJAS Y NAVAJAS BY MAS LLOMBART

SHOWCOOKING DE ARROCES BY MAS LLOMBART

MOSAICO DE FRUTAS NATURALES ( DISCOTECA )

CARRITO DE HOT DOGS ( DISCOTECA )

133€ (SÁBADOS) IVA INCLUIDO.  
(114€ DE VIERNES Y DOMINGO)





# MENÚ 08

(SÓLO EN TEMPORADA BAJA)

## **APERITIVO MAS LLOMBART**

PIRULETAS DE PARMESANO CON PIPAS DE CALABAZA

SURTIDO DE CHIPS DE COLORES CON SALES AHUMADAS

CILINDRO DE SALMÓN AHUMADO CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y CRUJIENTE DE ALBAHACA

TORRADITA DE ESCALIBADA CON VENTRESCA DE ATÚN

TACOS DE MARISCO Y GERMINADOS

MINI TORTILLA DE CAMARON

MINI ENSALADA DE QUESO FETA Y VINAGRETA DE YOGURT

DUO DE HUMMUS. DE REMOLACHA Y TRADICIONAL

SURTIDO DE HAMBURGUESAS CASERAS ( POLLO, TERNERA, VEGETAL )

TALLARINES DE CALAMAR A LA ANDALUZA

CROQUETAS DE GUIJUELO

CHUPITO DE ROMESCO CON TEMPURA DE VERDURA

PINCHO DE POLLO CON SALSAS BARBACOA Y BACON

RISSOTO DE CEPES Y COCO CON PARMESANO

SIMULACRO DE CALAMAR DE HUEVO CON SETAS SALTEADAS Y AJO NEGRO

## **PRIMEROS PLATOS**

MAZAMORRA CON TARTAR DE DATILES, CARPACCIO DE GAMBAS Y "CAVIAR" DE TOMATE

ENSALADA DE TOSCA CON MELON, BACON, NUECES Y VINAGRETA DE QUESO DE CABRA Y MIEL

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO, "CAVIAR" DE TOMATE Y SU CRUJIENTE DE PAN AL PEDRO XIMENEZ CON VINAGRETA DE SOJA Y MIEL

RAVIOLI DE CALAMAR CON RISSOTO A LA MENTA Y SALSA DE ESCAMARLÁN CON SU "CAVIAR"

## **SEGUNDOS PLATOS**

SECRETO IBÉRICO EN MEDALLONES A BAJA TEMPERATURA CON TAPENADE DE OTOÑO Y TEXTURA DE CASTAÑA

CLÁSICO MAR Y MONTAÑA CON CÍTRICOS Y VERDURAS

PULARDA RELLENA CON CIRUELAS, DATILES Y OREJONES EN SU PROPIA SALSA

MUSLOS DE PATO CONFITADOS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y CHIPS DE PERA

## **POSTRES**

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON CORAZON DE FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CAMELO

PASTEL RED VELVET CON FROSTIES DE VAINILLA Y HELADO DE NARANJA

FALSO FERRERO ROCHER CON PERLAS DE CHOCOLATE AL FRANGÉLICO Y TIERRA DEL MARESME

PASTEL DE QUESO CON GLASÉ DE

SINFONÍA DE TIRAMISÚ CON CREMA DE MOKA Y FRUTA DE LA PASIÓN

MILHOJAS DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE

MOUSSE DE YOGHOURT CON COOKIES DE LIMA Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE

BIZCOCHO DE ZANAHORIA CON BUTTERCREAM Y COULIS DE ARANDANOS

# BODEGA INCLUIDA



## VINO BLANCO

CASTELL DE RAIMAT CHARDONNAY

RAIMAT CLAMOR BLANC

LEGARIS VERDEJO

LA CHARLA (EXTRA 1,00€ P.P)

NUVIANA BLANCO

RAIMAT ANIMA BLANCO

LEIRAS ALBARIÑO ( EXTRA 1,00€ P.P.)

VIÑAS DE ANNA BLANCS DE BLANCS (EXTRA 1,00€ P.P)

## VINO TINTO

RAIMAT CLOS ABADIA

VIÑA POMAL CENTENARIO CRIANZA

LEGARIS ROBLE

CASTELL RAIMAT CABERNET SUAVIGNON (EXTRA 1,00 PP)

VIÑA POMAL CENTENARIO RESERVA (EXTRA 1,00 PP)

RAIMAT ANIMA TINTO

EL PISPA (EXTRA 1,00PP)

SCALA DEI NEGRE (EXTRA 1,00€ PP)

LEGARIS CRIANZA (EXTRA 1,50€ PP)

## CAVAS

CODORNÍU CLASIC BRUT NATURE

CODORNÍU PRIMUS VIDA BRUT

GRAN BACH BRUT

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS (EXTRA 1,00€ PP)

RAIMAT BRUT CHARDONNAY (EXTRA 1,50€ PP)



# POSIBLES COMBINACIONES Y PRECIOS



## PRECIOS

### MENÚ 1

T. ALTA (SÁBADOS DESDE ABRIL HASTA EL ÚLTIMO SÁBADO DE OCTUBRE) 133€

T. BAJA (DESDE NOVIEMBRE HASTA LA ÚLTIMA DE MARZO, O CUALQUIER VIERNES Y DOMINGO DEL AÑO) 114€

### MENÚ 2

T. ALTA (SÁBADOS DESDE ABRIL HASTA EL ÚLTIMO SÁBADO DE OCTUBRE) 143€

T. BAJA (DESDE NOVIEMBRE HASTA LA ÚLTIMA DE MARZO, O CUALQUIER VIERNES Y DOMINGO DEL AÑO) 124€

### MENÚ 3

T. ALTA (SÁBADOS DESDE ABRIL HASTA EL ÚLTIMO SÁBADO DE OCTUBRE ) 159€

T. BAJA (DESDE NOVIEMBRE HASTA LA ÚLTIMA DE MARZO, O CUALQUIER VIERNES Y DOMINGO DEL AÑO) 142€

### MENÚ 4

T. ALTA (SÁBADOS DESDE ABRIL HASTA EL ÚLTIMO SÁBADO DE OCTUBRE ) 133€

T. BAJA (DESDE NOVIEMBRE HASTA LA ÚLTIMA DE MARZO, O CUALQUIER VIERNES Y DOMINGO DEL AÑO) 114€

## **MENÚ 5**

T. ALTA (SÁBADOS DESDE ABRIL HASTA EL ÚLTIMO SÁBADO DE OCTUBRE ) 138€

T. BAJA (DESDE NOVIEMBRE HASTA LA ÚLTIMA DE MARZO O CUALQUIER VIERNES Y DOMINGO DEL AÑO) 122€

## **MENÚ 6**

T. ALTA (SÁBADOS DESDE ABRIL HASTA EL ÚLTIMO SÁBADO DE OCTUBRE ) 151€

T. BAJA (DESDE NOVIEMBRE HASTA LA ÚLTIMA DE MARZO, O CUALQUIER VIERNES Y DOMINGO DEL AÑO) 135€

## **MENÚ 7**

T. ALTA (SÁBADOS DESDE ABRIL HASTA EL ÚLTIMO SÁBADO DE OCTUBRE ) 133€

T. BAJA (DESDE NOVIEMBRE HASTA LA ULTIMA DE MARZO, O CUALQUIER VIERNES Y DOMINGO DEL AÑO) 114€

## **COMBINACIONES**

**CON BASE DE MENÚ 1** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 2 SUMARÁ AUTOMATICAMENTE +5€

**CON BASE DE MENÚ 1** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 3 SE SUMARÁ AUTOMÁTICAMENTE +13€

**CON BASE DE MENÚ 2** ELIGEN UN PRIMERO O UN SEGUNDO DEL MENÚ 1 SE RESTARÁ -5€

**CON BASE DE MENÚ 2** ELIGEN UN PRIMERO O SEGUNDO DEL MENÚ 3 SE SUMARÁ +8€

**CON BASE DE MENÚ 3** ELIGEN UN PRIMERO O SEGUNDO DEL MENÚ 1 SE RESTARÁ -13€

**CON BASE DE MENÚ 3** ELIGEN UN PRIMERO O SEGUNDO DEL MENÚ 2 SE RESTARÁ -8€





# TÉRMINOS, CONDICIONES DE SERVICIO Y PREGUNTAS FRECUENTES

- 01 ¿CÚAL ES EL TIMING DE UNA BODA?**  
NO TENEMOS UN TIMMING ESTIPULADO, LA CEREMONIA JUNTOS CON LAS FOTOGRAFÍAS CON INVITADOS SUELE DEMORARSE 1:15H, EL APERITIVO DE 24 REFERENCIAS 1:15/1:30H, EL APERITIVO DOBLE UNAS 2:00/2:15 H, EN SALA CON EL APERITIVO DE 24 REFERENCIAS (PRIMERO, SORBETE Y SEGUNDO, PASTEL, CAFÉ, ENTREGAS) UNAS 2:45/3:00H, Y EN SALA CON EL APERITIVO DOBLE (SORBETE, SEGUNDO PLATO, PASTEL, CAFÉ Y ENTREGAS ) UNAS 2:15 H.
- 02 ¿CUÁNTOS EVENTOS HACÉIS AL DÍA EN MAS LLOMBART?**  
EN MAS LLOMBART SE CELEBRA UN ÚNICO EVENTO AL DÍA PARA PODER OFRECERLE TODA LA DEDICACIÓN QUE MERECE.
- 03 ¿LA COCINA ES PROPIA O CATERING?**  
MANERA DE HACER TOTALMENTE ARTESANA CUNO DE LOS PILARES QUE IDENTIFICAN A MAS LLOMBART ES SU COCINA. PUES ES CAPON UNA EXQUISITA PRESENCIA EN SUS PLATOS. AZ DE CONJUGAR UNA
- 04 ¿HACÉIS CEREMONIAS CIVILES Y RELIGIOSAS?**  
SÍ, Y LA CEREMONIA RELIGIOSA SE CELEBRA CON LA MISMA DECORACIÓN QUE LA CEREMONIA CIVIL.
- 05 ¿SE PUEDE CAMBIAR LA DECORACIÓN EXTERIOR O DE LA CEREMONIA?**  
SÍ, SIEMPRE QUE NO SE SALGA DEL PRESUPUESTO DESTINADO A ESA PARTIDA.

06

**¿QUÉ CAPACIDAD TIENE LA MASÍA?**

DISPONEMOS DE DOS SALONES, UNO CON CAPACIDAD DE HASTA 140 COMENSALES Y OTRO HASTA 210 COMENSALES.

07

**¿EXIGÍS UN MÍNIMO DE COMENSALES?**

NO, PEDIMOS UN MÍNIMO DE PRESUPUESTO (VARIA EL MÍNIMO SEGÚN LA FECHA). SI BIEN ESTOS IMPORTES NO SE ALCANZAN MULTIPLICANDO EL PRECIO DEL MENÚ POR LOS COMENSALES, PODÉIS AÑADIR A VUESTRO EVENTO HORAS DE BARRA LIBRE, EXTRAS EN GASTRONOMÍA TANTO EN APERITIVO COMO EN DISCOTECA.

08

**¿CUÁNTOS CAMAREROS HABRÁ EN NUESTRA BODA?**

NUESTRA EXPERIENCIA NOS DICE QUE UN CAMARERO POR MESA ES LA MEJOR OPCIÓN. ADEMÁS, JAVIER, GONZALO (O EL COMERCIAL QUE OS HAYA ACOMPAÑADO DURANTE TODO EL PROCESO) Y UNA PERSONA DE APOYO EN EL OFFICE, ESTARÁN TAMBIÉN APOYANDO EL SERVICIO.

09

**¿SE REQUIERE UN MÍNIMO DE COMENSALES POR MESA? ¿PUEDO HACERLAS DE MENOS COMENSALES?**

LAS MESAS DEBEN SER COMO MÍNIMO DE 8 COMENSALES. SÍ, SE PUEDEN MONTAR MÁS PEQUEÑAS SIEMPRE Y CUANDO SE ABONE LA CANTIDAD DE 50€ POR MESA QUE INCUMPLA DICHA NORMA, YA QUE SEAN 4 O 12 LOS COMENSALES, UTILIZAREMOS UN CAMARERO POR MESA.

10

**¿EN QUÉ ORDEN UBICAMOS A LOS INVITADOS EN EL PLANNING DEL SALÓN QUE TENEMOS EN LA INTRANET?**

EN EL PASO 3 DE LA INTRANET PODÉIS VER QUE EL COMENSAL 1, 2 Y 3 DE LA INTRANET MIRAN A LOS NOVIOS SENTADOS EN LA MESA 3 DE LOS NOVIOS, DESPUÉS SIGUE LAS AGUJAS DEL RELOJ.

11

**¿SI VIENEN BEBÉS TENEMOS QUE ESPECIFICARLO?**

SÍ, SIEMPRE. BÁSICAMENTE PORQUE LOS MÁS PEQUEÑOS NECESITAN ESPACIO PARA SITUARSE CÓMODAMENTE.

12

**¿LA MINUTA ES PERSONALIZADA?**

SÍ, HAY VARIOS FORMATOS, EN EL PORTAL DE LA INTRANET A LA IZQUIERDA, DONDE PONE CARTA.

13

**¿TENEMOS QUE COLOCARNOS NUESTROS DETALLES EN LA MESA EL DÍA DE ANTES DEL EVENTO?**

NO NOS QUITÉIS TRABAJO! SEGUIREMOS LAS PAUTAS ACORDADAS EN LA INTRANET. NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DE QUE TODO ESTE PERFECTO.

- 14 ¿PODEMOS HACER EL BAILE EN EL JARDÍN EXTERIOR?**  
EN NINGÚN CASO PODEMOS OFRECEROS ESTE TIPO DE SERVICIO, YA QUE RESPETAMOS MUCHO EL DESCANSO VECINAL Y EL BAILE DE LOS NOVIOS SUELE EMPEZAR DEMASIADO TARDE.
- 15 ¿PODEMOS TIRAR FUEGOS ARTIFICIALES, O GLOBOS CON VELA?**  
SI QUERÉIS QUE EN VUESTRA BODA HAYA ESPECTÁCULOS DE ESTE TIPO DEBERÉIS SOLICITAR EL PERMISO PERTINENTE AL AYUNTAMIENTO DE SANT FOST DE CAMPSENTELLES YA QUE NO DEPENDE DE NUESTRA CASA.
- 16 ¿PODÉIS CONSEGUIRNOS EL SERVICIO DE AUTOCAR?**  
SÍ, PERO ÚNICAMENTE CON LA EMPRESA **DIEZ66**, PUESTO QUE ES CON LA ÚNICA QUE NOS HACEMOS RESPONSABLES DE QUE NO SE PIERDAN, LLEGUEN A LA HORA ESTABLECIDA Y QUE DISPONGAN DE UN AUTOCAR EN UNAS CONDICIONES ÓPTIMAS. TELF. 696018487/608219815
- 17 ¿DISPONÉIS DE ZONAS PARA REALIZAR EL REPORTAJE FOTOGRÁFICO?**  
SÍ, TODAS LAS FOTOS DE NUESTRA WEB OS PUEDEN SERVIR DE EJEMPLO PARA QUE PODÁIS HACEROS UNA IDEA.
- 18 ¿DISPONÉIS DE ALOJAMIENTO?**  
NO, DISPONEMOS DE HOTELES CERCANOS.
- 19 ¿DISPONÉIS DE APARCAMIENTO?**  
SÍ, JUNTO A LA MASIA Y ADEMÁS DE PARKING PRIVADO.
- 20 ¿TENÉIS HORA DE INICIO Y FIN DE FIESTA?**  
NO, ES VUESTRO DÍA. EL EVENTO ESTARÁ PREPARADO PARA EMPEZAR A LA HORA QUE VOSOTROS HAYÁIS ACORDADO CON NOSOTROS Y TENDRÉIS MEDIA HORA DE MARGEN PARA DAR INICIO A VUESTRO ENLACE. SEGUIREMOS TRABAJANDO PARA VOSOTROS HASTA QUE TERMINEN VUESTROS SERVICIOS CONTRATADOS.

**21 ¿A QUÉ HORA ABRIRÁ SUS PUERTAS MAS LLOMBART?**  
MAS LLOMBART ABRIRÁ SUS PUERTAS EXACTAMENTE 45 MINUTOS ANTES DE LA HORA DE INICIO PREVISTA.

**22 ¿SI NOS RETRASAMOS DE LA HORA DE INICIO PACTADA, ¿HAY ALGÚN RECARGO?**  
PERMITIMOS UN RETRASO DE HASTA 30 MINUTOS DE LA HORA DE INICIO ACORDADA (QUE NO ES LO MISMO QUE LA HORA DE LLEGADA DE LOS INVITADOS). A PARTIR DE ESE MOMENTO TENDRÁ UNA PENALIZACIÓN DE 200€ Y DESPUÉS CADA 15 MINUTOS DE RETRASO SERÁN 50€ . ESTO NO SIGNIFICA QUE EN MAS LLOMBART TENGAMOS UN TIMING ESTABLECIDO NI QUE HAYA UNA HORA PARA CADA COSA. EL RITMO DEL EVENTO SERÁ MARCADO POR VUESTROS INVITADOS.

**23 ¿CÓMO FORMALIZO MI RESERVA EN MAS LLOMBART Y CUÁLES SON LAS CONDICIONES DE PAGO?**  
SE REALIZARÁ UNA PAGA Y SEÑAL DE 1000€ PARA CONFIRMAR LA RESERVA. EL RESTO DE LA BODA SE ABONARÁ MÁXIMO 72H ANTES DEL BANQUETE, MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA. EN EFECTIVO SE ACEPTARÁ UN MÁXIMO DE 1000€ . LAS HORAS EXTRAS DE BARRA LIBRE, SE PAGARÁN AL FINALIZAR EL EVENTO.

**24 ¿CUANDO SE VA A LA DISCOTECA Y SE DA POR INICIADA?**  
UNA VEZ TERMINAMOS CAFÉ, LICORES, Y TODAS LAS ENTREGAS DE LOS NOVIOS, PONDREMOS UNA PROYECCIÓN EN LA CUAL INDICA QUE DENTRO DE 15 MINUTOS SE DARÁ INICIO A LA BARRA LIBRE, CADA CAMARERO AVISARÁ A SU MESA POR SI NO LO HAN LEÍDO, Y A PARTIR DE ESOS 15 MINUTOS LA BARRA LIBRE QUEDA ABIERTA.

**25 ¿CUANDO SE ENTREGAN LOS REGALOS A LOS INVITADOS?**  
LAS ENTREGAS ESPECIALES A LOS INVITADOS SE HARÁN JUSTO DESPUÉS DE QUE LOS NOVIOS TERMINEN DE COMER SU PASTEL. LA ENTREGA DE REGALOS ES UN MOMENTO COMPLICADO, YA QUE SI SE HACE DEMASIADO LARGO, PODEMOS CAER EN EL TÍPICO ERROR DE MUCHOS EVENTOS, Y CONVERTIR UN MOMENTO QUE TIENE QUE SER PRECIOSO Y EMOCIONANTE EN ALGO LARGO Y ABURRIDO.

**26 ¿SE PUEDEN MODIFICAR LOS MENÚS?**  
SE PUEDE MODIFICAR CUALQUIER COSA MIENTRAS CONSIDEREMOS QUE NO AFECTA A LA CALIDAD DEL MENU, PERO EN NINGUN CASO SE PODRÁ MODIFICAR LA ESTRUCTURA DEL MISMO .

**27 ¿ESTÁ INCLUIDA LA PRUEBA DE MENÚ EN EL PRECIO?**  
LA PRUEBA DE MENÚ ESTÁ INCLUIDA PARA 6 PERSONAS SIEMPRE Y CUANDO VUESTRO ENLACE SUPERE LOS 100 PRUEBA PAGARÍAN 50€. POR OTRO LADO, SI EN VUESTRO ENLACE SOIS MENOS DE 50 COMENSALES, SE TENDRÁ QUE ABONAR 50€ DE TODOS LOS COMENSALES QUE ASISTÁIS A DICHA PRUEBA (INCLUIDOS LOS NOVIOS).

**28 ¿HASTA CUANDO PODEMOS MODIFICAR EL NÚMERO DEFINITIVO DE INVITADOS?**  
TENÉIS HASTA EL MARTES A LAS 19H DE LA TARDE DE LA MISMA SEMANA DE LA BODA. A PARTIR DE AHÍ SE ABONARÁN LOS CUBIERTOS PACTADOS ANTERIORMENTE.

**29 ¿SE PUEDE ELEGIR DOS SORBETES O DOS PASTELES DIFERENTES?**  
SÍ, SE SERVIRÁN AL 50%, PERO NO LO ACONSEJAMOS.

**30 ¿HASTA QUÉ EDAD PODEMOS CONSIDERAR MENÚ INFANTIL?**  
OFRECEMOS MENÚ INFANTIL PARA TODOS AQUELLOS COMENSALES MENORES DE 12 AÑOS.

**31 ¿PODEMOS ADAPTAR MENÚS PARA INVITADOS QUE REQUIERAN UN TIPO DE GASTRONOMÍA ESPECIAL (CELÍACOS, VEGETARIANOS, ALÉRGICOS, ETC)?**

SIN NINGÚN PROBLEMA PODEMOS ADAPTAR NUESTROS MENÚS A TODOS AQUELLOS COMENSALES QUE NECESITEN UN CUIDADO ESPECIAL EN SU ALIMENTACIÓN.

**32 ¿PODEMOS HACER MEDIO MENÚ DE NIÑO PORQUE SÓLO COMERÁN UN PLATO?**  
NO, REALMENTE LO QUE MÁS INCREMENTA EL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL ES EL SERVICIO. NUESTRO SERVICIO ES UN CAMARERO POR MESA Y SIMPLEMENTE ESE DETALLE YA SUPONE CASI EL 30% DEL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL.

**33 ¿PODEMOS ELEGIR OTRO TIPO DE BEBIDA EN LA BARRA LIBRE O APERITIVO? ¿QUÉ COSTE CONLLEVA?**  
SÍ, ACEPTAMOS CUALQUIER SUGERENCIA QUE QUERÁIS AÑADIR Y SIMPLEMENTE SE OS COBRARÁ A PRECIO DE COSTE.

**34 ¿PUEDO ELEGIR HORAS DE BARRA LIBRE EXTRAS?**  
SÍ Y TE RECOMENDAMOS QUE LO HAGAS IN SITU, ES DECIR, CUANDO ACABEN LAS DOS HORAS DE BARRA LIBRE INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ, YA QUE SI VUESTROS INVITADOS NO ESTÁN MUY ANIMADOS A SEGÚN QUE HORAS, CONTRATAR DE ANTEMANO LAS HORAS EXTRAS DE BARRA LIBRE, OS PODRÍA SUPONER UN GASTO INÚTIL.

**35 ¿A PARTIR DE QUÉ PRECIO PODEMOS CASARNOS EN MAS LLOMBART?**

A PARTIR DE 109€ (2019) TODO INCLUIDO. (PRECIO DE TEMPORADA BAJA)

**36 ¿DIPONÉIS DE OFERTAS PARA VIERNES, DOMINGOS O TEMPORADA BAJA?**

SÍ, ESTÁN DETALLADOS EN ESTE PDF.

**37 ¿TODAS LAS BODAS TIENEN DESCUENTOS SI SE CELEBRAN EN VIERNES O DOMINGO?**

SIEMPRE TENDRÁN QUE PASAR COMO MÍNIMO DE 50 COMENSALES ADULTOS EN ADELANTE, DE NO SER ASÍ SE APLICARÁ EL MISMO PRECIO QUE UN SÁBADO.

**38 ¿QUÉ PRECIO TIENE LA CEREMONIA?**

EL PRECIO DE LA CEREMONIA ES DE 700€ (2019), INCLUYE LAS SILLAS CON FUNDA, LAZO Y DECORACIÓN FLORAL ADEMÁS DE PÉTALOS, ALFOMBRA ROJA Y AMBIENTACIÓN MUSICAL. DISPONEN TAMBIÉN DE SILLAS PLEGABLES DE MADERA. EL CEREMONIANTE TIENE UN COSTE DE 225€

**39 ¿QUÉ PRECIO TIENE EL MENÚ INFANTIL?**

EL PRECIO DEL MENÚ INFANTIL ES DE 45€ TODO INCLUIDO.

**40 ¿QUÉ PRECIO TIENE LA HORA EXTRA DE BARRA LIBRE Y DJ?**

LA HORA EXTRA DE DJ SUPONE 190€ (2019) Y LA BARRA LIBRE 7,50€ (2019) POR PERSONA (NIÑOS GRATIS)

**41 ¿SE PUEDEN CELEBRAR BODAS LOS DOMINGOS POR LA TARDE?**

SÍ, SIEMPRE QUE EL LUNES SEA FESTIVO NACIONAL, DOMINGOS DE AGOSTO O EN TODA CATALUÑA.

**42 ¿TIENEN VALIDEZ LAS CEREMONIAS CIVILES?**

SÍ, PERO NO SIEMPRE, DEPENDERÁ DE LA DISPONIBILIDAD DEL AYUNTAMIENTO.

- 43 ¿QUÉ PASA EN CASO DE ANULACIÓN?**  
EN CASO DE ANULACIÓN DEL BANQUETE 10 MESES ANTES, SE ENDRÁ QUE ABONAR EL 30% DEL GASTO MÍNIMO. 5 MESES ANTES, SE TENDRÁ QUE ABONAR UN 50% DEL GASTO MÍNIMO EN CASO DE ANULACIÓN DEL BANQUETE 3 MESES ANTES, SE TENDRÁ QUE ABONAR UN 75% DEL GASTO MÍNIMO EN CASO DE UN PROBLEMA DE FAMILIAR GRAVE (PERDIDA DE UN FAMILIAR, ETC) SE POSPONE LA FECHA SIN COSTE. EN CASO DE VOLVER RESERVAR LA FECHA ANULADA, SE DEVOLVERÁ EL ABONO EFECTUADO.
- 44 ¿VARIARÁN LOS PRECIOS EN 2020?**  
LOS PRECIOS DE LOS MENÚS 2020 TIENE UN INCREMENTO DE 2 EUROS POR PERSONA. LOS EXTRAS PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES DE PRECIO. EJEMPLO: CEREMONIANTE, MONITRA INFANTIL, AUTOCAR/ MUSICOS/ CASTILLO HINCHABLE, ETC.
- 45 ¿QUÉ PRECIO TIENEN LOS DIAS FESTIVOS, VÍSPERAS DE FESTIVO?**  
TIENEN PRECIO DE SÁBADO Y EL MÍNIMO DE PRESUPUESTO DE SÁBADO. CONSULTAR FECHAS ESPECIALES(VIERNES SANTO, SAN JUAN, ETC)
- 46 ¿LOS PRECIOS INCLUYEN IVA?**  
SI, EL PRECIO A FECHA DE NOVIEMBRE DEL 2018, SI EXISTE ALGUNA VARIACIÓN DE IVA SE CARGARÁ AL PRECIO DEL MENÚ.
- 47 ¿SE ACEPTAN MASCOTAS?**  
EN MAS LOMBART SE ACEPTAN MASCOTAS, PERO SIEMPRE BAJO LA SUPERVISION DE UN CUIDADOR.
- 48 ¿PODÉIS GUARDAR LOS DETALLES DE LOS NOVIOS?**  
MAS LOMBART GUARDA LOS DETALLES DE LOS NOVIOS UNA SEMANA POSTERIOR A LA BODA. DESPUES, NO NOS HACEMOS RESPONSABLES DE LOS MATERIALES GUARDADOS.



mas  
Llombart

GRACIAS POR  
CONFIAR EN  
LA EXPERIENCIA  
MAS LLOMBART.

[WWW.MASLLOMBART.COM](http://WWW.MASLLOMBART.COM)