

TAVERNA MARINERA  
1908

CAN ROS



BARCELONETA



## CONDICIONS

- Es considerà grup, i, per tant, pot triar menú tancat, a partir de 9 comensals.
- Menús exclusius per a reserves anticipades
- No s'accepten grups, els migdies dels dissabtes, diumenges i festius.
- 
- En finalitzar el servei es cobrarà la totalitat dels comensals confirmats 48 h abans de l'esdeveniment
- Tots els serveis que no estiguin dins l'horari d'obertura del restaurant, s'hauran de cotitzar amb anterioritat.
- Les begudes servides abans de l'àpat estan excloses.
- Les begudes estipulades són:
  - Aigua, una ampolla de vi cada tres comensals, No incloses durant l'espera inicial ni la sobretaula.
- Tot el que no estigui contemplat en el menú acordat es cobrarà a part
- Política de reserva: es considerarà, la reserva en ferm, en el moment que es rebi l'import, mitjançant transferència bancària del 50% de la totalitat de
- l'esdeveniment.



## COMPARTIR SEMPRE ÉS MILLOR

Coca de vidre amb tomàquet de penjar

Patates “cabrones”

Musclos de roca al vapor

Variat d'olives

## UN ARRÒS AMB IDENTITAT

Arròs amb calamar i musclos de roca

## EL MÉS DOLÇ

Mousse de mango amb coulis de fruits vermells

BEU VI I VIU BÉ... no oblidis l'aigua

Aigua, vi negre o blanc

cafès i infusió

35€

IVA INCLÒS

## PER A PASSAR LA SET

Canya de cervesa... de la bona!

## COMPARTIR SEMPRE ÉS MILLOR

Coca de vidre amb tomàquet de penjar

Seitó marinat amb coulis de gerds

Croqueta de calamar amb un punt picant

Croqueta de xistorra i mel

Paperina de fregits  
(seitó, gambeta i potetes de calamar)

## NO DIGUIS MAI D'AQUEST ARRÒS...

Paella amb gambeta blanca de la Barceloneta i musclos  
i

Fideuà amb sípia i trompeta de la mort

## EL PECAT DOLÇ

Mousse de mango amb coulis de fruits vermells

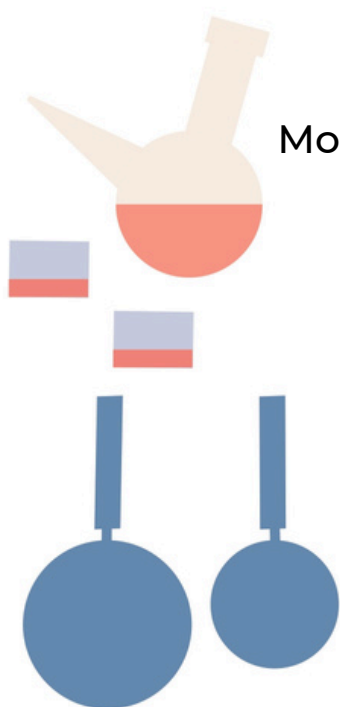
BEU VI I VIU BÉ... no oblidis l'aigua

Aigua, vi negre o blanc

cafès i infusió

45€

IVA INCLÒS



## EL VERMUT

Variat d'olives

Got de vermut... del de Reus

## COMPARTIR SEMPRE ÉS MILLOR

Coca de vidre amb tomàquet de penjar

El matrimoni d'anxova i seitó

La bomba de la Barceloneta

La nostra ensaladilla russa amb llagostins

Carpaccio de llagostins amb praliné de cacahuets

Calamar a l'andalusa

## ELS "TOP TEN" DE CAN ROS

(a triar 24h abans)

Arròs amb cap i pota i llagostins

o

Fideuà con sépia, trompetas de la muerte y cigalas

## A POSTRES EM CONVIDES

Mousse de mango amb coulis de fruits vermells

BEU VI I VIU BÉ... no oblidis l'aigua

Aigua, vi negre o blanc

cafès i infusió

55€

IVA INCLÒS

