



# MENÚ GRUPOS

## Nº 1

---

### PICA PICA

---

RACIONES PARA CADA 4 COMENSALES

QUESO MANCHEGO

CALAMARES A LA ANDALUZA

LACÓN COCIDO A LA GALLEGA

CROQUETAS DE IBÉRICO

GAMBAS SALADAS

BRAVAS CON ALL I OLI

ENSALADILLA RUSA CON TOSTADITAS

---

### 2º PLATO

---

A ELEGIR ENTRE

SOLOMILLO DE IBÉRICO

A LA JARDINERA

O

MERLUZA A LA MARINERA CON

ALMEJAS Y LANGOSTINOS

**POSTRE**

**BODEGA**

TARTA DE CELEBRACIÓN

O POSTRE DEL DÍA

CAFÉS

VINOS TINTO O ROSADO

DO.PENEDES

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

SANGRIA Y CERVEZA

# 34,75

93.263.23.61 [WWW.LAFLAMA.NET](http://WWW.LAFLAMA.NET)

RAMBLA MARINA 150, HOSPITALET DE LL.



# MENÚ GRUPOS

## Nº 2

---

### PICA PICA

---

RACIONES PARA CADA 4 COMENSALES

QUESO MANCHEGO

CALAMARES A LA ANDALUZA

LACÓN COCIDO A LA GALLEGA

CROQUETAS DE IBÉRICO

GAMBAS SALADAS

BRAVAS CON ALL I OLI

ENSALADILLA RUSA CON TOSTADITAS

---

### 2º PLATO

---

A ELEGIR ENTRE

ENTRECOT DE TERNERA

A LA BRASA

O

ZARZUELA DE PESCADO A LA MARINERA

### POSTRE

### BODEGA

TARTA DE CELEBRACIÓN

O POSTRE DEL DÍA

CAFÉS

VINOS TINTO O ROSADO

DO.PENEDES

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

SANGRIA Y CERVEZA

# 36,75

93.263.23.61 [WWW.LAFLAMA.NET](http://WWW.LAFLAMA.NET)

RAMBLA MARINA 150, HOSPITALET DE LL.



# MENÚ GRUPOS

## Nº 3

---

### PICA PICA

---

RACIONES PARA CADA 4 COMENSALES

QUESO MANCHEGO

CALAMARES A LA ANDALUZA

LACÓN COCIDO A LA GALLEGA

CROQUETAS DE IBÉRICO

GAMBAS SALADAS

BRAVAS CON ALL I OLI

ENSALADILLA RUSA CON TOSTADITAS

---

### 2º PLATO

---

A ELEGIR ENTRE

1/2 PALETILLA DE CORDERO RUSTIDA  
AL HORNO

O

DORADA FRESCA AL HORNO  
CON VERDURAS

### POSTRE

### BODEGA

TARTA DE CELEBRACIÓN  
O POSTRE DEL DÍA  
CAFÉS

VINOS TINTO O ROSADO  
DO.PENEDES  
AGUA MINERAL Y REFRESCOS  
SANGRIA Y CERVEZA

# 39,75

93.263.23.61 WWW.LAFLAMA.NET

RAMBLA MARINA 150, HOSPITALET DE LL.



# MENÚ GRUPOS

## Nº 4

---

### PICA PICA

---

RACIÓN PARA CADA 4 COMENSALES

QUESO MANCHEGO

CALAMARES A LA ANDALUZA

LACÓN COCIDO A LA GALLEGA

CROQUETAS DE IBÉRICO

GAMBAS SALADAS

BRAVAS CON ALL I OLI

ENSALADILLA RUSA CON TOSTADITAS

---

### 2º PLATO

---

A ELEGIR ENTRE

SOLOMILLO DE TERNERA

A LA PIMIENTA VERDE

O

LOMO DE BACALAO CON

GAMBAS Y VERDURAS

### POSTRE

### BODEGA

TARTA DE CELEBRACIÓN

O POSTRE DEL DIA

CAFÉS

CAVA BRUT

VINOS TINTO O ROSADO

DO.PENEDES

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

SANGRIA Y CERVEZA

# 44,50

93 263 23 61 WWW.LAFLAMA.NET

RAMBLA MARINA 150, HOSPITALET DE LL.



# MENÚ GRUPOS

## Nº 5

---

### PICA PICA

---

RACIÓN PARA CADA 4 COMENSALES

QUESO MANCHEGO

CHOCOS A LA ANDALUZA

LOMO IBÉRICO

BUÑUELOS DE BACALAO

LACÓN COCIDO A LA GALLEGA

PIMIENTOS DEL PADRÓN

GAMBAS A LA PLANCHA

---

### 2º PLATO

---

A ELEGIR ENTRE

CHULETÓN DE TERNERA

A LA BRASA

O

COLITAS DE RAPE

A LA MARINERA

### POSTRE

### BODEGA

TARTA DE CELEBRACIÓN

O POSTRE DEL DÍA

CAFÉS

CAVA BRUT

VINOS TINTO O ROSADO

DO.PENEDES

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

SANGRIA Y CERVEZA

# 49,50

93.263.23.61 [WWW.LAFLAMA.NET](http://WWW.LAFLAMA.NET)

RAMBLA MARINA 150, HOSPITALET DE LL.



# MENÚ INFANTIL

---

## PICA PICA

---

RACIÓN PARA CADA 4 COMENSALES

TACOS DE QUESO

BRAVAS CON ALL I OLI

OLIVAS RELLENAS

CROQUETAS CASERAS

---

## 2º PLATO

---

A ELEGIR ENTRE

ESCALOPA DE POLLO CON PATATAS

O

CANELONES AL GRATEN

O

MACARRONES CON TOMATE

**POSTRE**

**BODEGA**

TARTA DE CELEBRACIÓN

O POSTRE DEL DÍA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

ZUMOS

**20**

**DE 4 A 12 AÑOS**

93.263.23.61 [WWW.LAFLAMA.NET](http://WWW.LAFLAMA.NET)

RAMBLA MARINA 150, HOSPITALET DE LL.



# MENÚ GRUPOS

**ESTIMADOS CLIENTES, PARA TODOS  
NUESTROS**

**MENÚS, SE ESTABLECEN LOS  
SIGUIENTES PUNTOS:**

BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE LA CENA  
O COMIDA HASTA QUE SE SIRVA EL CAFÉ.

\*

EL NÚMERO DE COMENSALES DE LA RESERVA SERA CONFIRMADO 1 DIA ANTES  
DEL EVENTO. SINO SE COBRARÁN TODOS LOS MENÚS.

\*

LA ELECCIÓN DEL SEGUNDO PLATO SERÁ CONFIRMADO 7 DIAS  
ANTES DEL EVENTO PARA GARANTIZAR UN ÓPTIMO SERVICIO.

\*

SE ABONARÁ EL IMPORTE TOTAL DE LA RESERVA EN EFECTIVO O  
TRANSFERENCIA 48 HORAS ANTES DEL EVENTO

ES40 2100 3051 2422 0015 2033

CONCEPTO: NOMBRE RESERVA+DIA+NºPERSONAS

\*

SE INFORMARÁ AL RESTAURANTE CON ANTELACIÓN DE LOS POSIBLES CLIENTES  
CON SENSIBILIDADES ESPECIALES: ALERGIAS, CELIACOS, VEGETARIANOS...

EL PRECIO DE LOS MENÚS ES POR PERSONA.

SALON APARTE SUPL DE 2€/PERSONA

\*

LA DECORACIÓN SERÁ SOLO CON CINTA DE PINTOR. PROHIBIDO: GRAPAS,  
COLAS, SILICONAS, CELOS.. PEGAR EN PAREDES, CONFETIS

BARRA LIBRE CONSULTA AL ENCARGADO.

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.

\*