

ESP

MENÚS DE GRUPO

Mínimo 8 personas

CASA
ANGELITA

GRUPO
ANGELITA



CASA ANGELITÁ nuestro primer restaurante y buque insignia del grupo nace en 2014, cuando a Jordi decide aprovechar su experiencia en el mundo de las pescaderías, y transformarla en experiencias y sabores únicos. Restaurante especializado en arroces y tapas de marisco. El nombre hace honor a sus pescaderías angelita fundadas por su abuela Angelita en 1953.



GRUPO
ANGELITÁ



MENÚ TAPEO

PARA COMPARTIR

Olivas partidas estilo Casa Angelita
Pan de coca con tomate
Croquetas de jamón ibérico
Las patatas más bravas
La típica ensaladilla rusa
Boquerones de playa
Gambas al ajillo
Mejillones gallegos a la plancha con ajo y perejil
Pinchitos morunos en adobo
Chipirones enharinados

POSTRES

Tiramisú cremoso
Tarta de queso con salsa de frutas del bosque
Coulant de chocolate
Helado artesano

27 €

PRECIO POR PERSONA, INCLUYE:

Copa de cerveza, refresco o agua, 1 botella de vino blanco o tinto (L'Arnot Terra Alta)
o Sangría cada 3 personas. Postre o Café.



MENÚ CLOSCADA

PARA COMPARTIR

Olivas partidas estilo Casa Angelita
Pan de coca con tomate
Croquetas de jamón ibérico
Las patatas más bravas
La típica ensaladilla rusa

Fritura:

Boquerones de playa, chipirones andaluza, cazón en adobo,
gambita de cristal y tortita de camarones.

Closcada:

Gamba roja, gambón a la plancha, cigalitas de la costa,
navajas y mejillones de temporada.

POSTRES

Tiramisú cremoso
Tarta de queso con salsa de frutas del bosque
Coulant de chocolate
Helado artesano

32 €

PRECIO POR PERSONA, INCLUYE:

Copa de cerveza, refresco o agua, 1 botella de vino blanco o tinto (L'Arnot Terra Alta)
o Sangria cada 3 personas. Postre o Café.



MENÚ MARINERO

PARA COMPARTIR

Olivas partidas estilo Casa Angelita
Pan de coca con tomate
Ensalada de queso de cabra y vinagreta de miel
Boquerones de playa
La típica ensaladilla rusa
Mejillones gallegos a la plancha con ajo y perejil

A ESCOGER

Arroz a la marinera (min. 2 personas)
Fideuá de mariscos (min. 2 personas)
Sepia a la plancha con patatas
Lubina a la donostiarra
Hamburguesa Black Angus a la plancha
Entrecot de Girona de 400 gr. (supl. 3€)
Bacalao a la "llauna" (supl. 3€)
Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas, supl. 4€)

POSTRES

Tiramisú cremoso
Tarta de queso con salsa de frutas del bosque
Coulant de chocolate
Helado artesano

37 €

PRECIO POR PERSONA, INCLUYE:

Copa de cerveza, refresco o agua, 1 botella de vino blanco o tinto (L'Arnot Terra Alta)
o Sangria cada 3 personas. Postre o Café.



Todo lo que no esté contemplado en los menús se abonará aparte.

Los menús estarán disponibles a partir de 8 personas.

La capacidad total de comensales en CASA ANGELITA es de
20 interior de sala y 12 en terraza.

Para cualquier consulta no dude en ponerse
en contacto con nosotros:

Carrer de Lorena, 20
08042 Barcelona

info@grupoangelita.com
T. 934 618 504

www.grupoangelita.com/casa_angelita

 [casa_angelita](https://www.instagram.com/casa_angelita)