

# Bestiari

COCINA MEDITERRÁNEA,  
INSPIRACIÓN INTERNACIONAL

T. 932 683 080  
reservas@bestiari.es  
www.bestiari.es

Comerç 25 (esq. Fusina)  
Born. Barcelona

IVA incluido. Pan, agua mineral,  
café o infusión incluidos.  
Para grupos de 10 a 25 personas.

## MENÚ PARA GRUPOS +

32€/persona

### ENTRANTES (en centro de mesa)

Ensalada de rúcula y espinacas  
con pollo marinado, kinoto  
y vinagreta agri dulce

Carpaccio de pulpo con miso  
deshidratado vinagreta cítrica  
y hojas de mizuna

Virutas de foie con reducción de  
Pedro Ximénez, tostaditas de pasas  
y galletas de almendra

Risotto de ceps al aceite de piñones

### PRINCIPAL (a escoger uno)

Tagliata de entrecôte de buey  
con salteado de patatas, shitake  
y aceite de tres pimientos

-

Tataki de atún sobre coca de cebolla  
caramelizada, salsa de foie y brotes

### POSTRES

Brownie de chocolate con helado  
de vainilla y nueces de macadamia

Sorbete de limón al cava

### VINOS

Tinto Somontano: Meler, Syrah

## MENÚ PARA GRUPOS

28€/persona

### ENTRANTES (en centro de mesa)

Ensalada mezclum con judías verdes,  
jamón ibérico, parmesano reggiano y  
piñones

Patatas al huevo con sobrasada  
mallorquina

Tian de berenjenas con queso brie,  
tomate seco y reducción de módena

### PRINCIPAL (a escoger uno)

Hamburguesa Bestiari: ternera  
100%, salsa de pimienta szechuan,  
cebolla confitada y tosta de pan

-

Bacalao con crosta de pistachos,  
espárragos trigueros y puré de  
guisantes a la menta

### POSTRES

Flan de mousse de mató con miel  
y crujiente de muesli

Sorbete de limón al cava

### VINOS

Tinto Penedés: Jaume Llopart, Merlot