

Menús Bar Bosch 2025

Menú 1: Picada para Compartir

- Pan moreno con tomate ramallet
- Olives trencades de Caimari
- Tabla de jamón ibérico y queso
- Tabla de secreto ibérico con pimientos de padrón
- Croquetas variadas
- Coca de trampó
- Pica pica de sepia con piñones tostados
- Calamares a la andaluza

Bebidas (máx. 2 por persona):

Vino Rioja o Verdejo, cerveza, refresco o agua.

Postre: Café y bola de helado artesanal de almendra

Precio por persona: 36 € (IVA incluido)

Salón privado , con duración máxima del evento de 3 horas.

Menú 2: Entrantes y Plato Principal

Entrantes para Compartir

- Pan moreno con tomate ramallet
- Olives trencades de Caimari
- Tabla de jamón ibérico
- Pimientos de padrón
- Tortilla de patatas con cebolla

Plato Principal a elegir entre:

- Carrillera de ternera con patatón asado y romero
- Merluza al vapor con espárragos y tomate cherry

(avisar con 7 días de antelación)

Bebidas y Postre

- Vino D.O. Mallorca, cerveza, refrescos o agua
- Coca de cuarto con helado artesanal de almendra
- Café

Precio por persona: 38 € (IVA incluido)

Salón privado , con duración máxima del evento de 3 horas.

Menú 3: Entrantes y Plato Principal

Entrantes para Compartir

- Pan moreno con tomate ramallet
- Olives trencades de Caimari
- Tabla de jamón ibérico y quesos D.O. Baleares
- Frito mallorquín de matanzas
- Pica pica de sepia
- Coca de cebolla con sobrasada
- Pimientos de padrón

Plato Principal a elegir entre:

- Carrillera de ternera con patató asado
- Bacalao a la mallorquina

(avisar con 7 días de antelación)

Bebidas y Postre

- Vino D.O. Mallorca, cerveza, refrescos o agua
- Gató casero con helado artesanal de almendra
- Café

Precio por persona: 44 € (IVA incluido)

Salón privado , con duración máxima del evento de 3 horas.

Menú 4: Menú Executive

Entrantes para Compartir

- Pan moreno con tomate ramallet y Olives trencades de Caimari
- Tabla de jamón ibérico
- Tabla de quesos D.O. Baleares
- Tortilla de patatas con cebolla
- Pimientos de padrón
- Surtido de croquetas variadas
- Frito mallorquín de matanzas

Plato Principal a elegir entre:

- Escaldums
- Bacalao con puré de chirivía

(avisar con 7 días de antelación)

Bebidas y Postre

- Vino D.O. Mallorca, cerveza, refrescos o agua
- Gató casero con helado artesanal de almendra
- Café

Precio por persona: 48 € (IVA incluido)

Salón privado y exclusivo , con duración máxima del evento de 3 horas