

CLASS·ROOM

restaurant & drinks



MENUS DE GRUPO 2020
2° A ELEGIR

INFORMACIÓN & EXTRAS

TIPOS DE MENUS

Menú degustación: a partir de 6 personas

Menús sentados: a partir de 8 personas

Menús coctel: a partir de 20 personas

PASTELERÍA CASERA (GLUTEN FREE)

Carrot Cake / Classroom Cheesecake / Chocolate
Precios según tamaño

EXTRAS GRATUITOS

Parking máximo 15 plazas (bajo reserva)

2 televisiones de 55 pulgadas para videos

Sistema de sonido y enchufes repartidos por todo el local
Wifi

EXTRAS

Dj o Música en vivo a partir de: 350€

Fotógrafo o video a partir de 190€

Talleres de G&T / cata de vinos / whisky / cervezas artesanales
lideradas por el enólogo Jordi Gibert

Reserva del local (a consultar)

MENU DE GRUPO I

PICA PICA

Bravas cabreadas

Crema de calabaza con sus pipas, mascarpone y picatostes

Carpaccio de Idiazábal, miel, arena de piñones, tomate seco y sus tostas

Nuestra croqueta XL pollo con mayonesa de mostaza

SEGUNDOS

Suprema de lubina con verduras al wok y vinagreta de tomate y frutos secos o

Wok de cerdo con salsa yakitori acompañada de brotes de soja

POSTRE

ClassRoom cheesecake

Sorbete de mandarina

BEBIDA

Agua, Refresco o cerveza o vino tinto/blanco Nuviana

Precio menú: 25€/persona- IVA Incluido

Parking gratuito para los clientes (bajo pedido)

C/Entença 303 - 08029 Barcelona- Tel. 933 633 148 - hola@classroomrestaurant.com

MENU DE GRUPO II

PICA PICA

Bravas cabreadas

Crema de calabaza con sus pipas, mascarpone y picatostes

Carpaccio de ternera con su reducción de salsa española, parmesano y rúcula

Nuestra croqueta XL de kale y queso Idiazábal ahumado

SEGUNDOS

Suprema de dorada, verduras de temporada y salsa thai o

Solomillo de cerdo al roquefort con parmentier de patatas y crocante de jamón

POSTRE

Tiramisú hecho en casa

Sorbete de mojito con culís de frutos rojos

BEBIDA

Agua, Refresco o cerveza o vino tinto/blanco Nuviana

Precio menú: 30€/persona- IVA Incluido

Parking gratuito para los clientes (bajo pedido)

C/Entença 303 - 08029 Barcelona- Tel. 933 633 148 - hola@classroomrestaurant.com

MENU DE GRUPO III

PICA PICA

Bravas cabreadas

Crema de calabaza con sus pipas, mascarpone y picatostes

Buñuelos de bacalao caseros, miel, lima y acompañado de arroz

Carpaccio tomate ecológico, ventresca de atún, caviar de Kalamata y vinagreta
de mostaza antigua

Nuestra croqueta XL de jamón ibérico D.O

SEGUNDO

Lomo de bacalao a baja temperatura, salteado de arroz salvaje con verduras y
salsa vermouth

Costillar de cerdo a baja temperatura, salsa yakitori y parmentier de patatas

POSTRE

Carrot cake casero

Sorbete de mojito con un toque de menta

BEBIDA

Agua, Refresco o cerveza o vino tinto/blanco Ramón Bilbao

Precio menú: 35€/persona - IVA Incluido

Parking gratuito para los clientes (bajo pedido)

C/Entença 303 - 08029 Barcelona- Tel. 933 633 148 - hola@classroomrestaurant.com

MENU DE GRUPO IV

PICA PICA

Chipirones a la andaluza con mayonesa de mostaza

Fish & Chips al estilo Classroom con alioli de cítricos

Nuestra croqueta XL de jamón ibérico D.O.

Baba ganoush con crudités de verduras y crocante de kikos

Parmentier trufada con tostadas al romero y polvo de jamón ibérico

SEGUNDO

Tartar de salmón con aguacate, salsa de soja y jengibre o

Entrecote de lomo bajo con chips de verduras y salsa de mostaza antigua

POSTRE

Coulant de chocolate con salsa de chocolate blanco

Sopa de fresas y canel de nata

BEBIDA

Agua, Refresco o cerveza o vino tinto/blanco Ramón Bilbao

Precio menú: 40€/persona - IVA Incluido

Parking gratuito para los clientes (bajo pedido)

C/Entença 303 - 08029 Barcelona- Tel. 933 633 148 - hola@classroomrestaurant.com

MENU DE GRUPO V

PICA PICA

Crema de calabaza con sus pipas, mascarpone y picatostes

Carpaccio tomate ecológico, ventresca de atún, caviar de Kalamata y vinagreta

Nuestra croqueta XL de jamón ibérico D.O. con chutney de tomate verde

Buñuelos de bacalao caseros, miel, lima y acompañado de arroz

Tabla de embutidos y queso Ibéricos (DO) con su pan de coca con tomate

SEGUNDO

Ceviche de corvina, leche de tigre, boniato confitado, canchitos y crocante de mani o

Confit de pato de l'Empordà, pera y parmentier de patata

POSTRE

Coulant de chocolate con salsa de chocolate blanco

Cremoso de cava y vainilla de macadamia

BEBIDA

Agua, Refresco/cerveza o vino tinto Ramón Bilbao y/o blanco Abadia de San

Campió

Precio menú: 45€/persona - IVA Incluido

Parking gratuito para los clientes (bajo pedido)

C/Entença 303 - 08029 Barcelona- Tel. 933 633 148 - hola@classroomrestaurant.com



@classroomrestaurant



#classroom_restaurant



<https://goo.gl/maps/4bW6Ti6qZ8u>

MENU DE GRUPO VI

PICA PICA

Paella de marisco con langostinos y almejas
Nuestra croqueta de kale y queso Idiazábal ahumado
Jamón Ibérico de bellota etiqueta negra (DO)
Pan de coca rústico con tomate

SEGUNDO

Tournedó de solomillo de ternera con puré de celery y espárragos asados o
Suprema de corvina con reducción de vermut y arroz salvaje

POSTRE

ClassRoom Cheesecake
Cremoso de cava y vainilla de macadamia

BEBIDAS

Agua. Refresco/cerveza o vino tinto Ramón Bilbao o Llavors y/o blanco Petit Caus

Precio menú: 60€/persona - IVA Incluido

Parking gratuito para los clientes (bajo pedido)

C/Entença 303 - 08029 Barcelona- Tel. 933 633 148 - hola@classroomrestaurant.com