

CLASS·ROOM

restaurant & drinks



MENUS DE GRUP 2020
2° A ESCOLLIR

INFORMACIÓ & EXTRES

TIPUS MENÚS

Menú degustació: a partir de 6 persones

Menús assentats: a partir de 8 persones

Menús còctel: a partir de 20 persones

PASTISSERIA CASOLANA (GLUTEN FREE)

Carrot Cake / Classroom Cheesecake / Xocolata
Preus segons mida

EXTRES GRATUITS

Pàrquing màxim 15 places (sota comanda)

2 televisors de 55 polzades per vídeos

Sistema de so y endolls repartits per tot el local

Wifi

EXTRES

Dj o Música en viu a partir de:250€

Fotògraf o vídeo a partir de 190€

Tallers de G&T / tast de vins / whisky / cerveses artesanals

liderada per l'enòleg Jordi Gibert

Reserva del local (a consultar)



MENU DE GRUP I

PICA PICA

Braves empenyades

Crema de carbassa amb les seves pipes, mascarpone i crostons

Carpaccio d'Idiazábal, mel, sorra de pinyons, tomàquet sec i les seves torrades

La nostra croqueta XL de pollastre rostit

SEGONS

Suprema de llobarro amb verdures al wok i vinagreta de tomàquet y fruits secs

o

Wok de porc amb salsa yakitori acompanyat amb brots de soja

POSTRES

ClassRoom cheesecake

Sorbete de mandarina

BEGUDA

Aigua, Refresc o cervesa o vi negre/blanc Nuviana

Preu del menú: 25€/persona - IVA Inclòs

Pàrquing gratuït per als clients (sota comanda)

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



@classroomrestaurant



#classroom_restaurant



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

MENU DE GRUP II

PICA PICA

Braves empenyades

Crema de carbassa amb les seves pipes, mascarpone i crostons

Carpaccio vedella amb la seva reducció de salsa espanyola, parmesà i rúcula

La nostra croqueta XL de kale i formatge Idiazábal fumat

SEGONS

Suprema d'orada, verdures de temporada y salsa thai o

Filet de porc al roquefort amb parmentier de patates i crocant de pernil

POSTRES

Tiramisú fet a casa

Sorbet de mojito amb culís de fruits vermells

BEGUDA

Aigua, Refresc o cervesa o vi negre/blanc Nuviana

Preu del menú: 30€/persona - IVA Inclòs

Pàrquing gratuït per als clients (sota comanda)

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



@classroomrestaurant



#classroom_restaurant



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

MENU DE GRUP III

PICA PICA

Braves empenyades

Crema de carbassa amb les seves pipes, mascarpone i crostons

Bunyols de bacallà casolans, mel, llima i acompanyat d'arròs

Carpaccio tomàquet ecològic, ventresca de tonyina, caviar de Kalamata i
vinagreta de mostassa antiga

La nostra croqueta XL de pernil ibèric D.O

SEGONS

Llom de bacallà a baixa temperatura, saltejat d'arròs salvatge amb verdures i
salsa vermut

Costellam de porc a baixa temperatura, salsa yakitori i parmentier de patates

POSTRES

Carrot cake casolà

Sorbet de mojito amb un toc de menta

BEGUDA

Aigua, Refresc o cervesa o vi negre Ramon Bilbao i/o blanc Fenomenal

Preu del menú: 35€/persona - IVA Inclòs

Pàrquing gratuït per als clients (sota comanda)

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



@classroomrestaurant



#classroom_restaurant



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

MENU DE GRUP IV

PICA PICA

Xipirons a l'andalusa amb maionesa de mostassa

Fish & Chips a l'estil Classroom amb allioli de cítrics

La nostra croqueta XL de pernil ibèric DO

Baba ganoush amb crudités de verdures i crocant de kikos

Parmentier trufada amb torrades al romaní i pols de pernil ibèric

SEGONS

Tàrtar de salmó amb alvocat, salsa de soja i gíngebre o

Entrecot de l'om baix amb xips de verdures i salsa de mostassa antiga

POSTRES

Coulant de xocolata amb salsa de xocolata blanca

Sopa de maduixots i Canel de nata

BEGUDA

Aigua, Refresc o cervesa o vi negre/blanc Ramon Bilbao

Preu del menú: 40€/persona - IVA Inclòs

Pàrquing gratuït per als clients (sota comanda)

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



@classroomrestaurant



#classroom_restaurant



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

MENU DE GRUP V

PICA PICA

Crema de carbassa amb les seves pipes, mascarpone i crostons

Carpaccio tomàquet ecològic, ventresca de tonyina, caviar de Kalamata i
vinagreta

La nostra croqueta XL de pernil ibèric DO amb chutney de tomàquet verd

Bunyols de bacallà casolans, mel, llima i acompanyat d'arròs

Taula d'embotits i formatge Ibèrics (DO) amb el seu pa de coca amb tomàquet

SEGONS

Ceviche de reig, llet de tigre, moniato confitat, canchitos i crocant de mani o

Confit d'ànec de l'Empordà, pera i parmentier de patata

POSTRES

Coulant de xocolata amb salsa de xocolata blanca

Cremós de cava i vainilla de macadàmia

BEGUDA

Aigua, Refresc o cervesa o vi negre Ramon Bilbao y/o blanc Abadia de San
Campió

Preu del menú: 45€/persona - IVA Inclòs

Pàrquing gratuït per als clients (sota comanda)

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



@classroomrestaurant



#classroom_restaurant



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

MENU DE GRUP VI

PICA PICA

Paella de marisc amb llagostins i cloïsses

La nostra croqueta de kale i formatge Idiazábal fumat

Pernil Ibèric de gla etiqueta negra (DO)

Pa de coca rústic amb tomàquet

SEGONS

Tournedó de filet de vedella amb puré de celery i espàrrecs rostits o

Suprema de reig amb reducció de vermut i arròs salvatge

POSTRES

ClassRoom Cheesecake

Cremós de cava y vainilla de macadamia

BEGUDA

Aigua, Refresc o cervesa o vi negre Ramón Bilbao o Llavors y/o blanc Petit Caus

Preu del menú: 60€/persona - IVA Inclòs

Pàrquing gratuït per als clients (sota comanda)

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



@classroomrestaurant



#classroom_restaurant



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