



UNA MOSTRA DELS NOSTRES MENÚS PER A GRUPS





UN EMBLEMA DE LA GASTRONOMIA

Amb 188 anys d'història, 7 Portes és un restaurant emblemàtic i un referent a la ciutat de Barcelona, de la cuina i gastronomia catalana.

Formant part de la història de Barcelona, testimoni de grans moments amb personalitats d'arreu del món i esdeveniments culturals, 7 Portes disposa de 9 espais privats i semi-privats on es poden celebrar esdeveniments familiars o d'empresa, a més dels espais del restaurant.

SALES I ESPAIS PRIVATS

Les nostres sales i espais privats i semi-privats són perfectes per gaudir d'una experiència única i personalitzada segons les necessitats de cada client i ocasió.

Les seves diferents capacitats ens permeten personalitzar cada reserva i tractar-la com un projecte únic i singular, adaptat també a especificitats tècniques (projectors, pantalles, àudio o servei de megafonia).

MENÚS PER A GRUPS

Els plats de la nostra cuina descriuen la nostra passió per la gastronomia; descobreix el seu sabor tradicional combinat amb la cuina actual i moderna.

Per als teus esdeveniments corporatius i familiars més especials, hem dissenyat els nostres Menús 2025, formats per entrants freds i calents per compartir, un plat principal a escollir i postres. Tots inclouen una proposta de celler, infusions i cafè.

SOL·LICITUDS ESPECIALS

Com a complement dels nostres menús, posem a la teva disposició diversos productes i/o serveis addicionals com la copa de benvinguda, copes per al brindis o begudes de sobretaula i actuacions especials (música, equip audiovisual o altres).

Tots ells pensats per fer del teu esdeveniment a 7 Portes una experiència inoblidable.



OPCIÓ 1

ENTRANTS (a compartir)

Escalivada
Pa de coca amb tomàquet
Ensaladilla russa
Croquetes 7 Portes
Cassoleta de musclos a la marinera
Calamars a la romana amb maionesa i romesco

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Paella Parellada tradicional de peix
Bacallà a la muselina d'all de la Sra. Carme
Filet de vedella a la planxa (a escollir):
- a la mostassa amb aroma de romaní
- amb salsa de tòfona

POSTRES (a escollir)

Sorbet de llimona
Crema catalana
Les postres del Sr. Paco
Fruita de temporada
Cafès i infusions

CELLER

Vi blanc 7 Portes DO Terra Alta
Vi negre 7 Portes DO Penedès
Aigües minerals

OPCIÓ 2

ENTRANTS (a compartir)

Escalivada
Pa de coca amb tomàquet
Selecció de fregits 7 Portes:
- Croquetes 7 Portes
- Bunyols de bacallà
Cassoleta de musclos a la marinera

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Paella Parellada tradicional de peix
Bacallà a la muselina d'all de la Sra. Carme
Filet de vedella a la planxa (a escollir):
- a la mostassa amb aroma de romaní
- amb salsa de tòfona

POSTRES (a escollir)

Sorbet de llimona
Crema catalana
Les postres del Sr. Paco
Fruita de temporada
Cafès i infusions

CELLER

Vi blanc 7 Portes DO Terra Alta
Vi negre 7 Portes DO Penedès
Aigües minerals

OPCIÓ 3

ENTRANTS (a compartir)

Amanida de llagostins amb tomàquet natural picat
Pernil ibèric de gla
Pa de coca amb tomàquet
Terrina de foie micuit, elaborada a la nostra cuina, acompanyada de gelatines de xerès i sangria
Calamars a la romana amb maionesa i romesco
Cloïses a l'estil Guetaria

PLAT PRINCIPAL (a escollir)

Paella Parellada tradicional de peix
Bacallà a la muselina d'all de la Sra. Carme
Filet de vedella a la planxa (a escollir):
- a la mostassa amb aroma de romaní
- amb salsa de tòfona

POSTRES (a escollir)

Sorbet de llimona
Crema catalana
Les postres del Sr. Paco
Fruita de temporada
Cafès i infusions

CELLER

Vi blanc 7 Portes DO Terra Alta
Vi negre 7 Portes DO Penedès
Aigües minerals

Menú des de 62,00 €/p.p.

Aquí et presentem les combinacions de plats més sol·licitades per part dels nostres clients. Podem facilitar-te el document amb totes les opcions completes (incloses les milliores de celler) i els seus preus a petició.

