



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.



ENTRANTS (a compartir)

A Escalivada **19,00€**
Pa de coca amb tomàquet
Ensaladilla russa
Croquetes 7 Portes
Cassoleta de musclos a la marinera
Calamars a la romana amb maionesa i romesco

B Escalivada **14,50€**
Pa de coca amb tomàquet
Selecció de fregits 7 Portes:
- Croquetes 7 Portes
- Bunyols de bacallà
Cassoleta de musclos a la marinera

C Trio d'amanides clàssiques catalanes: escalivada, xató, esqueixada **24,50€**
Pa de coca amb tomàquet
Anxoves 7 Portes
Canelons 7 Portes

D Amanida de llagostins amb tomàquet natural picat **29,00€**
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
Cloïsses a l'estil Guetaria

Copa de cava de benvinguda **(+3,90€ /unitat)**

Un petit luxe: Ostra al gin **(+8,00€ /unitat)**

PLAT PRINCIPAL

A Paella Parellada tradicional de peix **27,50€**

B Suquet de pescadors de peix i marisc **38,00€**

C Bacallà a la muselina d'all de la Sra. Carme **28,50€**

D Filet de vedella a la planxa (a escollir): **33,50€**
- a la mostassa amb aroma de romaní
- amb salsa de tòfona

POSTRES

(escollir 1 de les quatre opcions)

A Sorbet de llimona **7,50€**

B Crema catalana

C Les postres del Sr. Paco

D Fruita de temporada

Totes les nostres postres són casolanes, elaborades per l'equip de pastisseria del 7 Portes.

BEGUDES (per taula completa)

Selecció de Vins **16,00€**
7 Portes

Els vins 7 Portes són una cuidada selecció anual de vins del país, amb una bona relació qualitat-preu.

Aigües minerals

Cafès o Infusions

Pa rústic de forn de llenya

El consum estimat és 1 ampolla cada 3 persones.

Si ho prefereixen també podem oferir-los:

Selecció Superior **+10,50€/pers.**

Vi negre: DOCa Rioja o

DO Montsant

Vi blanc: D.O. Rueda

Selecció Premium **+16,00€/pers.**

Vi negre: D.O. Ribera del Duero,

DOCa Rioja o DO Montsant

Vi blanc: DOQ Priorat

Presentem aquí les combinacions de plats més demanats pels nostres clients per tal de facilitar la seva elecció. Si vol plantejar altres opcions consulti, si us plau, el nostre equip de reserves.

IDEES PER ELABORAR el seu MENÚ

Pot seleccionar el menú més adequat pel seu esdeveniment, escollint una proposta de cadascun dels 4 blocs:

- 1) Entrants (a escollir A, B, C o D)
- 2) Plat Principal (a escollir A, B, C o D)
- 3) Postres (a escollir A, B, C o D)
- 4) Begudes

L'opció dels entrants escollits ha de ser la mateixa per a tot el grup (taula completa) i haurà de confirmar per escrit la selecció del plat principal i de les postres mínim 72 hores abans de l'esdeveniment.

Sense aquesta petició i la confirmació per escrit del restaurant, el servei haurà de ser a la carta.

Tots els preus inclouen IVA.

En acceptar els nostres menús vostè accepta la política de confirmacions i de cancel·lacions del restaurant.



189 anys de cuina.

Passeig Isabel II, 14 • 08003 Barcelona
Telf. +34 93 319 30 33 • reserves@7portes.com • www.7portes.com



POLÍTICA de CONFIRMACIONS i de CANCEL·LACIONS de GRUPS

Confirmacions

La reserva del grup quedarà confirmada a partir del pagament efectiu del dipòsit. Aquest dipòsit inicial es descomptarà de la factura del seu esdeveniment al restaurant.

Modificacions de comensals

Es facturaran els menús confirmats a 2 dies abans de l'esdeveniment. Qualsevol modificació ha de comunicar-se per escrit a reserves@7portes.com.

Cancel·lacions

En el cas d'haver de cancel·lar la seva reserva, haurà de notificar-ho amb una antelació mínima de 4 dies (previs a la celebració de l'esdeveniment); superat aquest termini, el pagament del dipòsit de garantia no serà retornat.

Força major

Es considerarà força major els fenòmens atmosfèrics impredecibles com els terratrèmols, els huracans o les riudes. També ho són els motins, tot i que es descarten les vagues programades. No són causes majors les malalties, excepte les acreditades o aquelles que obliguin per llei al confinament o restringeixin el moviment; en tot cas, aquestes causes justificarien a les persones afectades, no a les altres que puguin formar part del grup o reserva. En cas d'una cancel·lació per causa mèdica no es tornarà el dipòsit sinó que es reservarà per a una ocasió posterior.