



# Eventos Exclusivos

Muchas gracias por su interés en celebrar un evento privado en Cinc Sentits.

Todos nuestros eventos privados se diseñan especialmente según las necesidades y deseos particulares de cada cliente.

Nuestra sala privada está disponible para celebrar comidas y cenas privadas todos los días del año, salvo festivos nacionales (Navidad, Reyes, etc.).

Adjuntamos un menú a modo de ejemplo, así como las condiciones para celebrar su evento privado en Cinc Sentits.

Para cualquier pregunta adicional, por favor no dude en contactar conmigo directamente.

Saludos,

Roser Artal

[info@cincsentits.com](mailto:info@cincsentits.com)



## Menú “Cinco” (Ejemplo)

---

### **Pica Pica**

La aceituna de Faifó

Arengada a la brasa con sofrito de tomate

Tartaleta de tupina con sanfaina

---

### **Turó d'en Mota**

D.O. Cava

---

### **Foie gras**

base crujiente de “coca”, azúcar quemado, puerros glaseados, arrope de cebollino

---

### **Nou**

Massís del Garraf

---

### **Vieira**

puré de topinambur, salsa de cebolla escalibada, crujiente de jamón ibérico

---

### **Pazo Barrantes**

D.O. Rías Baixas

---

### **Lubina salvaje**

fideuá de mariscos, alioli de azafrán de Jiloca

---

### **Chivite Colección 125**

**Fermentado**

D.O. Navarra

---

### **Ternera**

cebolla tierna a la parrilla, patata, sajolida y tomate semi seco

---

### **Cisma**

D.O.Ca. Rioja

---

### **Mandarina**

crema de azahar, piel de naranja confitada, ositos de agua de rosas, granizado de vino tinto y sorbete de azafrán del Montsec

---

### **Chocolate**

grand cru 70% caliente, helado de aceite de oliva extra, coca de vidrio, almendras marcona fritas

---

### **Masiá Serra Ino**

D.O. Empordà-Costa Brava



# Eventos Personalizados

- **Aforo:** Tenemos dos espacios para hasta 26 personas en el restaurante. La Sala Torre tiene cabida una mesa estilo “imperial” y la Sala Barcelona tiene mesas redondas estilo “banquete” de 4-5 personas por mesa.
- **Precios:** Cada evento es personalizado, ajustado a sus necesidades y presupuesto. El precio por persona empieza a 149€ para el almuerzo y 179€ para la cena con todo incluido (menú degustación, maridaje de vinos, agua, café y el 10% de IVA).
- **Menús:** Los menús se van cambiando con las temporadas del año y se diseñan de manera personalizada según sus necesidades y presupuesto. Solamente tienen que escoger el “tamaño” del menú y les enviaremos una propuesta de menú personalizado con su correspondiente maridaje de vinos. Adjuntamos ejemplo del menú “cinco” que es el más solicitado.
- **Maridaje de vinos:** Nuestra carta de vinos ha sido premiada como una de las mejores de Cataluña. Buscamos siempre vinos de pequeñas bodegas, producciones limitadas, vinos que utilizan variedades olvidadas y recuperadas, de zonas vinícolas poco conocidas. En el momento de escoger cuantos platos quieren en la degustación, indicar vuestro presupuesto de maridaje y escogeremos los mejores vinos para encajar con el menú.
- **Explicación de los vinos:** Cuando se presentan los platos, si lo desean, uno de nuestros Sommeliers puede hacer un breve comentario a los comensales acerca del vino, la bodega de dónde procede y algún hecho interesante sobre el mismo, a la vez que el motivo de haberlo escogido para acompañar cada plato.
- **Duración:** Los eventos privados normalmente duran de 2 a 4 horas, dependiendo del número de platos que deseen servirnos, así como del tiempo que tarden los comensales en disfrutar de los mismos.
- **Idiomas.** Podemos describir los platos y vinos servidos en castellano, catalán, francés o inglés, indistintamente.
- **Internet.** El restaurante tiene WiFi.
- **Disponibilidad:** Aceptamos reservas para eventos privados hasta con 6 meses de antelación. Los eventos se pueden reservar para cualquier día del año, excepto fiestas nacionales.



# Solicitud de Propuesta

Les agradecemos su interés en celebrar su evento privado en **Cinc Sentits**. Rogamos envíen esta información a [info@cincsentits.com](mailto:info@cincsentits.com) y confeccionaremos una propuesta personalizada.

**Fecha** \_\_\_\_\_ **Comensales** \_\_\_\_\_

**Nombre** \_\_\_\_\_

**E-mail** \_\_\_\_\_

**Comentarios** \_\_\_\_\_

## Comida:

Degustación  Cuatro 89€  Cinco 109€  Seis 119€  Siete 149€

Maridaje  49€  59€  69€  79€  89€  99€  \_\_\_\_\_€

Empezar  13:30  13:45  14:00 Acabar  15:30  16:00  16:30  17:00

## Cena:

Degustación  Cinco 119€  Seis 129€  Seis 149€

Maridaje  69€  79€  89€  99€  109€  119€  129€  \_\_\_\_\_€

Empezar  20:30  20:45  21:00 Acabar  22:30  23:00  23:30  00:00

## Copa de bienvenida

No hace falta

Cava de pie al llegar

Cava en la mesa como aperitivo

Presupuesto \_\_\_\_\_ (7€ - 19€)

## Bolsa de regalo (seleccionar todo)

No hace falta

Menu firmado por el Chef + pequeño libro sobre Cinc Sentits €7

Botella de nuestro aceite extra (arbequina o picual) €20

Botella de nuestro vino de edición limitada "Nou" €45