



Jardines  
del Palau  
de la  
Música

# CAHIER TRIA

PER A PICAR / TO SHARE  
PARA PICAR

C U L T U R A L B A R

**HUMMUS DEL DÍA** 

HUMMUS DEL DIA / HUMMUS OF THE DAY

(ACOMPANYADO DE CHIPS CASEROS DE MAÍZ)

( ACOMPANYAT DE CHIPS CASOLANS DE DACSA / SERVED WITH HOMEMADE CORN CHIPS )

7€

**BRAVAS TÚRIA** 

BRAVES TÚRIA / TÚRIA-STYLE BRAVAS

(EN SALSA DE CHIPOTLES AHUMADOS Y ALIOLI)

( AMB SALSA DE XIPOTLES FUMATS I ALLIOLI / WITH SMOKED CHIPOTLE SAUCE AND ALIOLI )

7€

**ENSALADA DEL LLIT**  

ENSALADILLA DEL LLIT / LLIT-STYLE SALAD

(VENTRESCA DE ATÚN, HUEVO, ENCURTIDOS Y POLVO DE ACEITUNAS)

( VENTRESCA DE TONYINA, OU, ENCURTITS I POLS D'OLIVES / TUNA BELLY, EGG, PICKLES AND OLIVE POWDER )

7€

**CHIPIRONES A LA ANDALUZA**   

XIPIRONS A L'ANDALUSA / ANDALUSIAN-STYLE BABY SQUID

(EN SALSA DE CHIPOTLES AHUMADOS Y ALIOLI)

( AMB SALSA DE XIPOTLES FUMATS I ALLIOLI / WITH SMOKED CHIPOTLE SAUCE AND ALIOLI )

12€

**GAMBONES AL AJILLO KOREANO** 

GAMBONS A L'ALL COREÀ / KOREAN GARLIC PRAWNS

(CON TOQUES DE MANZANILLA Y KIMCHI, KATSUOBUSHI Y HEBRAS DE CHILI)

( AMB TOCS DE CAMAMILLA I KIMCHI, KATSUOBUSHI I BRINS DE CHILI / WITH CHAMOMILE AND KIMCHI NOTES, KATSUOBUSHI AND CHILI THREADS )

12€

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**   

CROQUETA DE PERNIL IBÈRIC / IBERIAN HAM CROQUETTE

3€/u.

**CROQUETAS DE RABO DE TORO**   

CROQUETA DE RAB DE BOU / OXTAIL CROQUETTE

3€/u.

## ENTRANTS / STARTERS

# ENTRANTES

C U L T U R A L B A R

### ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO 14€

ENSALADA DE SALMÓ FUMAT / SMOKED SALMON SALAD

(ACOMPAÑADA DE QUESO FETA, GUACAMOLE, TOMATES CHERRIES Y BROTES TIERNOS)  
(AMB FORMATGE FETA, GUACAMOLE, TOMAQUES CHERRY I BROTS TENDRES / WITH FETA CHEESE, GUACAMOLE, CHERRY TOMATOES, AND FRESH SPROUTS)

### TOMATE ROSA 12€

TOMACA ROSA / PINK TOMATO SALAD

(ACOMPAÑADA DE VENTRESCA DE ATÚN, PIPARRAS Y CEBOLLA ENCURTIDA)  
(AMB VENTRESCA DE TONYINA, PIPARRES I CEBLA ENCURTIDA / WITH TUNA BELLY, PIPARRAS, AND PICKLED ONION)

### QUESO BURRATA 13€

FORMATGE BURRATA / BURRATA CHEESE

(ACOMPAÑADA DE ALMENDRAS TOSTADAS, FRESAS ENCURTIDAS, PESTO Y RÚCULA)  
(AMB AMETLES TORRADES, MADUIXES ENCURTIDES, PESTO I RÚCULA / WITH TOASTED ALMONDS, PICKLED STRAWBERRIES, PESTO, AND ARUGULA)

### MOLLEJAS CROCANTES 16€

MOLLES CRUIXENTS / CRISPY SWEETBREADS

(CON CREMOSO DE COL Y BACON, SALSA DE MALPE Y TOQUES CÍTRICOS)  
(AMB CREMÓS DE COL I BACÓ, SALSA DE MALPE I TOCS CÍTRICS) / (WITH CREAMY CABBAGE AND BACON, MALPE SAUCE, AND CITRUS NOTES)

### STEAK TARTAR 18€

STEAK TÀRTAR / STEAK TARTARE

(CON ENCURTIDOS CASEROS, TOQUES CÍTRICOS, NUESTRA MOSTAZA DE MIEL, EMULSIÓN DE YEMA CURADA Y PAN SARDO)  
(AMB ENCURTITS CASOLANS, TOCS CÍTRICS, MOSTASSA DE MEL, EMULSIÓ DE LLAVÓ CURAT I PA SARD / WITH HOMEMADE PICKLES, CITRUS NOTES, HONEY MUSTARD, CURED EGG YOLK EMULSION, AND SARDINIAN BREAD)

### SAPIONET A LA PLANCHA 14€

SEPIONET A LA PLANXA / GRILLED BABY CUTTLEFISH

(CON MAYONESA CÍTRICA, RALLADURA DE LIMA Y SALSA MERY)  
(AMB MAIONESA CÍTRICA, RATLLADURA DE LLIMA I SALSA MERY) / (WITH CITRUS MAYONNAISE, LIME ZEST, AND MERY SAUCE)

## PRINCIPAL / MAIN DISH

# PRINCIPAL

C U L T U R A L B A R

**PULPO GRILLADO**  **18€**  
POLP GRILLAT / GRILLED OCTOPUS

(CON CREMOSO DE BONIATO, VEGETALES ASADOS Y ACEITE DE TRUFA BLANCA)  
(AMB CREMÓS DE BONIATO, VEGETALS ROSTITS I OLI DE TÒFONA BLANCA / WITH SWEET POTATO PURÉE, ROASTED VEGETABLES AND WHITE TRUFFLE OIL)

**RODABALLO CON VERDURAS  
SALTEADAS Y CREMOSO DE BONIATO** **26€**

RODABAL AMB VERDURES SALTADES I CREMÓS DE BONIATO /  
TURBOT WITH SAUTÉED VEGETABLES AND SWEET POTATO PURÉE

**LOMO ALTO** **25€**  
LLOM ALT / RIBEYE STEAK

(CON PATATAS FRITAS CASERAS, PIMIENTOS DEL PADRÓN Y SAL MALDON)  
(AMB CREÏLLES FREGIDES CASOLANES, PEBROTS DEL PADRÓN I SAL MALDON / WITH HOMEMADE FRENCH FRIES, PADRÓN PEPPERS AND MALDON SALT)

**SECRETO IBÉRICO** **16€**  
SECRET IBÈRIC / IBERIAN PORK "SECRETO"


(COCINADO A BAJA TEMPERATURA, CON PATATAS CASERAS, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS  
Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO)  
(CUINAT A BAIXA TEMPERATURA, AMB CREÏLLES CASOLANES, ESPÀRRECS TRIGUERS I REDUCCIÓ DE VI NEGRE / SLOW-COOKED,  
WITH HOMEMADE POTATOES, WILD ASPARAGUS AND RED WINE REDUCTION)

**BRIOCHE DE COSTILLAS**    **13€**  
BRIOIX DE COSTELLES / RIB BRIOCHE

(CON MAYONESA DE CHIPOTLE, QUESO FETA, TOQUES DE MIEL Y BROTES FRESCOS)  
(AMB MAIONESA DE CHIPOTLE, FORMATGE FETA, TOCS DE MEL I BROTS FRESCOS / WITH CHIPOTLE MAYONNAISE, FETA CHEESE, HONEY NOTES AND FRESH SPROUTS)

**HAMBURGUESA LLIT**   **14€**  
HAMBURGUESA LLIT / LLIT BURGER

(200GR DE ANGUS, BACON, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS Y  
CEBOLLA CAMELIZADA)  
(200G D'ANGUS, BACÓ, FORMATGE CHEDDAR, COGOMBRETS I CEBÀ CAMEL·LITZADA / 200G ANGUS BEEF, BACON,  
CHEDDAR CHEESE, PICKLES AND CAMELIZED ONION)

**VEGAN BURGER**  **12€**  
HAMBURGUESA VEGANA / VEGAN BURGER

(DE BERENJENA CON GUACAMOLE, TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA CAMELIZADA)  
(D'ALBERGINA AMB GUACAMOLE, TOMACA, ENCISAM I CEBÀ CAMEL·LITZADA / WITH EGGPLANT, GUACAMOLE, TOMATO,  
LETTUCE AND CAMELIZED ONION)

ALGUNA COSA DOLÇA / SOMETHING SWEET

# ALGO DULCE

C U L T U R A L B A R

PREGUNTA A NUESTROS MIEMBROS DE LLIT DEL TURIA POR NUESTROS DELICIOSOS POSTRES CASEROS O DÉJATE SORPRENDER.

PREGUNTA PELS NOSTRES POSTRES CASOLANS O DEIXA'T SORPRENDRE.

ASK FOR OUR HOMEMADE DESSERTS OR LET US SURPRISE YOU.

MENÚ MENUTS / KIDS MENU

# MENÚ PEQUES

C U L T U R A L B A R

CHEESE BURGER CON BACON ACOMPAÑADO DE PATATAS    
CHEESE BURGER AMB BACÓ I CREÏLLES / CHEESEBURGER WITH BACON AND FRIES

PASTA CON SALSA BOLOÑESA   
PASTA BOLONYESA / BOLOGNESE PASTA

FISH AND CHIPS DE CALAMAR     
FISH & CHIPS DE CALAMAR / CALAMARI FISH & CHIPS

**11€ (IVA NO INCLUIDO)**

PLATO PRINCIPAL + BEBIDA + HELADO DE CHOCO VAINILLA  
PLAT PRINCIPAL + BEGUDA + GELAT DE CHOCO-VAINILLA /  
MAIN COURSE + DRINK + CHOCO-VANILLA ICE CREAM

## ALÉRGENOS / AL·LÈRGENS / ALLERGENS



1.GLUTEN



2.CRUSTÁCEOS



3.HUEVOS



4.PESCADO



5.ALTRAMUCES



6.SOJA



7.CACAHUETE



8.LÁCTEOS



9.APIO



10.MOSTAZA



11.SÉSAMO



12.MOLUSCOS



13.FRUTOS  
DE CÁSCARA



14.SULFATOS



## RESERVA

LA RESERVA SE HARÁ EFECTIVA UNA VEZ CONFIRMADO EL DÍA DEL EVENTO Y ABONADO EL PRECIO CORRESPONDIENTE. LA CANTIDAD DE LA RESERVA SE DESCONTARÁ DEL PRECIO FINAL.  
NO SE REALIZAN PRE-RESERVAS.

25 PERSONAS – 100€  
50 PERSONAS – 250€  
80 PERSONAS – 350€  
+100 PERSONAS - 500€

PAGO DE RESERVA POR TRANSFERENCIA, EN DICHA TRANSFERENCIA DE PONER FECHA Y NOMBRE DE LA RESERVA.

EN FUNCIÓN DEL NUMERO DE COMENSALES, LA EMPRESA SE RESERVA LA UBICACIÓN DEFINITIVA DEL EVENTO.

SI EL NUMERO DE LA RESERVA SUBE O BAJA DE COMENSALES VARIANDO EL NUMERO INICIAL CONTRATADO, SE PODRÁ REALIZAR UNA REUBICACIÓN DE LA ZONA DE CELEBRACIÓN.

## FORMAS DE PAGO

- PRIMER PAGO DE RESERVA UNA VEZ CONFIRMADO EL DÍA.
- PAGO POR TRANSFERENCIA. LA TOTALIDAD DEL COSTE DEL EVENTO DEBERÁ SER PAGADO 48H ANTES DEL MISMO, FACILITANDO EL JUSTIFICANTE AL RESTAURANTE.
- LOS EXTRAS ADQUIRIDOS DURANTE EL EVENTO SE ABONARÁN INSITU.

LOS SERVICIOS EXTRAS O DE PROVEEDORES EXTERNOS DEBERÁN ABONARSE 48H ANTES DEL EVENTO.

EN CASO DE HABER ALGO PENDIENTE SE ABONARÁ EL TOTAL ANTES DE EMPEZAR EL EVENTO.

## CONDICIONES DE CANCELACIÓN

EN CASO DE CANCELACIÓN DE LA RESERVA O EVENTO POR PARTE DEL CLIENTE, SE TENDRÁ EN CUENTA LA FECHA DEL EVENTO O RESERVA Y LA ANTELACIÓN CON LA QUE SEA CANCELADO.

EN CASO DE LA CANCELACIÓN DE LA RESERVA POR PARTE DEL CLIENTE 20 DÍAS ANTES DEL EVENTO, SE LE DEVOLVERÁ LA RESERVA COMPLETA. UNA VEZ PASADO ESOS DÍAS SE DEVOLVERÁ EL 50% DE LA RESERVA.

SI ES CANCELADA 7 DÍAS ANTES DEL EVENTO O DENTRO DE ESE TIEMPO, LA TOTALIDAD DE LA RESERVA NO SERÁ DEVUELTA EN CONCEPTO DE DAÑOS AL LOCAL.