

*Sparagoria*  
events

Sparagaria

events

Sparagaria events... somos la sección gastronómica encargada de los eventos del restaurante Flor de Sal. Nuestro amor por el trabajo bien hecho, la personalización de cada detalle, la cocina esmerada y cuidada con la búsqueda incansable de los mejores productos, junto con una sala profesional, amable y efectiva hace que en nuestros eventos consigamos hacer los sueños realidad... ¿Cuál es tu sueño?



## Le Cocktail ..... 135€

- > 4 snacks
- > 16 aperitivos
- > 3 showcookings; The Burger&Beer bar, Canto a Galicia y The BBQ Brothers
- > Prepostre y postre
- > Barra de vinos, refrigerio y barra libre de 2 y 1/2h

## Classic Chic ..... 140€

- > 4 snacks
- > 13 aperitivos
- > The Burger&Beer Bar
- > Canto a Galicia
- > El plato principal
- > Prepostre y postre
- > Barra de vinos, refrigerio y barra libre de 2 y 1/2h

## Sparagaria experience ..... 145€

- > 5 snacks
- > 16 aperitivos
- > The Burger&Beer Bar
- > El entrante y Plato principal
- > Prepostre y postre
- > Barra de vinos, refrigerio y barra libre de 2 y 1/2 h

## Sparagaria experience chic ..... 150€

- > 5 snacks
- > 16 aperitivos
- > Canto a Galicia
- > The Burger&Beer Bar
- > El entrante y Plato principal
- > Prepostre y postre
- > Barra de vinos, refrigerio y barra libre de 2 y 1/2 h

## ENTRE BRASAS ..... 155€

- > 5 snacks
- > 13 aperitivos
- > The Burger Bar&Beer
- > The BBQ Brothers
- > Canto a Galicia
- > Plato principal
- > Prepostre y postre
- > Barra de vinos, refrigerio y barra libre de 2 y 1/2 h

## Sparagaria Greatests Hits ..... 185€

- > 5 snacks
- > 16 aperitivos
- > The Burger&Beer Bar
- > Canto a Galicia
- > El entrante y Plato principal
- > Prepostre y postre
- > Barra de vinos, refrigerio y barra libre de 2 y 1/2 h

10% de IVA no Incluido

*Sparagaria*  
events



## MIENTRAS TANTO...

Bastoncitos crujientes de verduras a la parrilla  
Chips de manzana de canela  
Tempura de alga nori  
Chips vegetales  
Olivas gordal

Escoge los 16 Aperitivos que pueden sorprender a tus invitados

## APERITIVOS

Jamón al corte con pan de cristal, aceite, tomate y sal  
Blinnis de salmón, cremoso de queso y miel trufada  
Corneto de foie con cacao 70%  
Melón mojito  
Granizado de yuzu con pera remolacha  
Sandía impregnada  
Langostinos en costra de quicos y espuma de mayonesa  
Las bravas de la huerta  
Mini pizza de queso de cabra y confitura de pimientos asados  
Corneto de calamares, mayonesa y lima  
Fajita de ternera, verduras y curry  
Pan Bao de carrillera de ibérico asada  
Ceviche aji amarillo  
Lobster Roll  
Steak tartar  
Navaja confitada  
Dim sum teriyaki  
Dumplings puerro-gamba  
Ceviche leche de tigre  
Mini hot dog  
Tartar de tomate, albahaca y mozzarella  
Oliva variedad Sparagaria  
Tartar de atún, soja de añada y emulsión de manzana verde  
Bloody Mary con brocheta de berberechos  
Atillos crujientes de pollo con salsa de tamarindo  
Nuestro Shawarma  
Pollo yakitori  
Cordero tandori  
Langostino arroz verde vietnamita  
Langostinos kimchy y crujiente de gamba  
Tártar de salmón y aguacate  
Tártar de atún y mango  
Sandwich de hojaldre y foie  
Ravioli trufado  
Churro de manitas y gambas  
Mejillones escabeche y emulsión escabechada  
Mini canelón de la Angelita

## Showcockings Incluidos

# Burger Bar

Mini wagyu kobe y manitas con butifarra de Calaf

## canto a galicia

Mejillones, berberechos, navajas y vieiras asadas

## Los refrescantes

Daiquiri de moras y lima  
Margarita de verduras y cítricos  
Frappé de bailey's  
Agua de coco y fresas  
Limón curaçao

Pastelería Conmemorativa

# elraiguer

## La dolorosa ... y varias propuestas

Preu Menú adulto  
Preu Menú Staff/ Infantil

135 €  
60€

*Sparagaria*  
events



## MIENTRAS TANTO...

Bastoncitos crujientes de verduras a la parrilla  
 Chips de manzana de canela  
 Tempura de alga nori  
 Chips vegetales  
 Olivas gordal

Escoge los 13 Aperitivos que pueden sorprender a tus invitados  
 Incluye Burger Bar&Beer

## APERITIVOS

Jamón al corte con pan de cristal, aceite, tomate y sal  
 Blinnis de salmón, cremoso de queso y miel trufada  
 Corneto de foie con cacao 70%  
 Melón mojito  
 Granizado de yuzu con pera remolacha  
 Sandía impregnada  
 Langostinos en costra de quicos y espuma de mayonesa  
 Las bravas de la huerta  
 Mini pizza de queso de cabra y confitura de pimientos asados  
 Corneto de calamares, mayonesa y lima  
 Fajita de ternera, verduras y curry  
 Pan Bao de carrillera de ibérico asada  
 Ceviche aji amarillo  
 Lobster Roll  
 Steak tartar  
 Navaja confitada  
 Dim sum teriyaki  
 Dumbplings puerro-gamba  
 Ceviche leche de tigre  
 Mini hot dog  
 Tartar de tomate, albahaca y mozzarella  
 Oliva variedad Sparagaria  
 Tartar de atún, soja de añada y emulsión de manzana verde  
 Bloody Mary con brocheta de berberechos  
 Atillos crujientes de pollo con salsa de tamarindo  
 Nuestro Shawarma  
 Pollo yakitori  
 Cordero tandori  
 Langostino arroz verde vietnamita  
 Langostinos kimchy y crujiente de gamba  
 Tártar de salmón y aguacate  
 Tártar de atún y mango  
 Sandwich de hojaldre y foie  
 Ravioli trufado  
 Churro de manitas y gambas  
 Mejillones escabeche y emulsión escabechada

## Burger Bar&Beer

Mini wagyu kobe y manitas  
 con butifarra de Calaf

## canto a galicia

Mejillones, berberechos,  
 navajas y vieiras asadas

## El Principal

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con Ratatulle de verduritas y fondos de asado  
 Secreto ibérico, crema de setas y chips de calabaza  
 Costillar de ibérico, crema de calabaza y cebollitas acarameladas llevo  
 Lingote de pato, salteado de fresas a la pimienta y hoisin  
 Pato asado a baja temperatura, reducción de vino dulce y fruta blanca escalivada  
 Meloso de ternera parmentier de patata y manzana escalivada  
 Merluza del norte en costra de setas, fondo oscuro y colmenillas  
 Lomo de lubina, tomates confitados en casa y patatitas al romero  
 Merluza en zumo marinero, nuestra mejor Bullabesa  
 Bacalao pack soy y caldo de ajos negros  
 Filete de ternera, foie a la plancha y crema de trufa  
 Lingote de cochinitillo, mostaza y miel

## los refrescantes

Para ellos... Verduras y cítricos  
 Para ellas... La piña colada como a mí me gusta

Pastelería Conmemorativa

## elraiguer

## La Bodega

Los vinos y cavas de la finca  
 aguas minerales

## La doctorosa ... y varias propuestas

Preu Menú adulto  
 Preu Menú Staff/ Infantil

140 €  
 60 €

*Sparagoria*  
events



## MIENTRAS TANTO...

Bastoncitos crujientes de verduras a la parrilla  
 Chips de manzana de canela  
 Tempura de alga nori  
 Chips vegetales  
 Olivas gordal

Escoge los 18 Aperitivos que pueden sorprender a tus invitados  
 Incluye Burger Bar&Beer

## APERITIVOS

Jamón al corte con pan de cristal, aceite, tomate y sal  
 Blinnis de salmón, cremoso de queso y miel trufada  
 Corneto de foie con cacao 70%  
 Melón mojito  
 Granizado de yuzu con pera remolacha  
 Sandía impregnada  
 Langostinos en costra de quicos y espuma de mayonesa  
 Las bravas de la huerta  
 Mini pizza de queso de cabra y confitura de pimientos asados  
 Corneto de calamares, mayonesa y lima  
 Fajita de ternera, verduras y curry  
 Pan Bao de carrillera de ibérico asada  
 Ceviche aji amarillo  
 Lobster Roll  
 Steak tartar  
 Navaja confitada  
 Dim sum teriyaki  
 Dumbplings puerro-gamba  
 Ceviche leche de tigre  
 Mini hot dog  
 Tartar de tomate, albahaca y mozzarella  
 Oliva variedad Sparagaria  
 Tartar de atún, soja de añada y emulsión de manzana verde  
 Bloody Mary con brocheta de berberechos  
 Atilos crujientes de pollo con salsa de tamarindo  
 Nuestro Shawarma  
 Pollo yakitori  
 Cordero tandori  
 Langostino arroz verde vietnamita  
 Langostinos kimchy y crujiente de gamba  
 Tártar de salmón y aguacate  
 Tártar de atún y mango  
 Sandwich de hojaldre y foie  
 Ravioli trufado  
 Churro de manitas y gambas  
 Mejillones escabeche y emulsión escabechada

## Los Entrantes

Ensalada de salmón, perfume de cítricos y láminas de foie  
 Vieras asadas, crema de calabaza y aceite de trufa  
 Langostinos, vinagreta de mostaza y ensalada de brotes  
 Esponjoso de mar, coral y micromezclum  
 Crujiente de salmón, queso de cabra y reducción de cítricos  
 Sparagaria "Waldorf"

## El Principal

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con Ratatouille de verduritas y fondos de asado  
 Secreto ibérico, crema de setas y chips de calabaza  
 Lingote de pato, salteado de fresas a la pimienta y hoisin  
 Pato asado a baja temperatura, reducción de vino dulce y fruta blanca escalivada  
 Meloso de ternera parmentier de patata y manzana escalivada  
 Merluza del norte en costra de setas, fondo oscuro y colmenillas  
 Lomo de lubina, tomates confitados en casa y patatitas al romero  
 Merluza en zumo marinero, nuestra mejor Bullabesa  
 Bacalao pack soy y caldo de ajos negros

## los prepostres

Selección de diferentes postres refrescantes:  
 Daiquiri de moras, Melón mojito,  
 Margarita de verduras y cítricos,  
 Nuestra piña colada, Frappé de baileys  
 Agua de coco con fresas, Limón curaçao

Pastelería Conmemorativa

# bubó

## La bodega

Los vinos y cavas de la finca

Aguas minerales

## La dolorosa...

y varias propuestas

Preu Menú adulto	145 €
Pre-entrant opcional	6 €
Preu Menú Staff / Infantil	60 €

# Sparagaria experience

# Sparagaria

events



## MIENTRAS TANTO...

Bastoncitos crujientes de verduras a la parrilla  
Chips de manzana de canela  
Tempura de alga nori  
Chips vegetales  
Olivas gordal

Escoge los 16 Aperitivos que pueden sorprender a tus invitados  
Incluye Burger Bar&Beer y Canto a Galicia

## APERITIVOS

Jamón al corte con pan de cristal, aceite, tomate y sal  
Blinnis de salmón, cremoso de queso y miel trufada  
Corneto de foie con cacao 70%  
Melón mojito  
Granizado de yuzu con pera remolacha  
Sandía impregnada  
Langostinos en costra de quicos y espuma de mayonesa  
Las bravas de la huerta  
Mini pizza de queso de cabra y confitura de pimientos asados  
Corneto de calamares, mayonesa y lima  
Fajita de ternera, verduras y curry  
Pan Bao de carrillera de ibérico asada  
Ceviche ají amarillo  
Lobster Roll  
Steak tartar  
Navaja confitada  
Dim sum teriyaki  
Dumbplings puerro-gamba  
Ceviche leche de tigre  
Mini hot dog  
Tartar de tomate, albahaca y mozzarella  
Oliva variedad Sparagaria  
Tartar de atún, soja de añada y emulsión de manzana verde  
Bloody Mary con brocheta de berberechos  
Atilos crujientes de pollo con salsa de tamarindo  
Nuestro Shawarma  
Pollo yakitori  
Cordero tandori  
Langostino arroz verde vietnamita  
Langostinos kimchy y crujiente de gamba  
Tártar de salmón y aguacate  
Tártar de atún y mango  
Sandwich de hojaldre y foie  
Ravioli trufado  
Churro de manitas y gambas  
Mejillones escabeche y emulsión escabechada

# Sparagaria

events

## Burger Bar & Beer

Mini wagyu kobe y manitas con butifarra de Calaf

*canto a galicia*

Mejillones, berberechos,  
navajas y vieiras asadas

## Los Entrantes

Canelón de confit de pato, foie, bechamel trufada  
Hojaldre de higos, mango, foie y brotes  
Raviolis de vieira, crema de cigalas y jabugo crujiente  
Crema de marisco y tartar de langostinos  
Coca de atún, mango, aguacate, tomatitos, brotes y crujientes

## El Principal

Meloso de ternera, fondo oscuro y parmentier de patata violeta y verduritas  
Solomillo Wellington  
Lingote de manitas y 1/2 bogavante asado  
Rape en costra de setas y parmentier de calabaza  
Filete de ternera, foie a la plancha y crema de trufa  
Lingote de cochinito, mostaza y miel

## los prepostres

Selección de diferentes postres refrescantes:  
Daiquiri de moras, Melón mojito,  
Margarita de verduras y cítricos,  
Nuestra piña colada, Frappé de baileys  
Agua de coco con fresas, Limón curaçao

Pastelería Conmemorativa

## bubó

## La bodega

Los vinos y cavas de la finca

Aguas minerales

## La dolorosa...

*y varias propuestas*

Preu Menú adulto	150 €
Pre-entrant opcional	6 €
Preu Menú Staff / Infantil	60 €

Sparagaria  
events



## MIENTRAS TANTO...

Bastoncitos crujientes de verduras a la parrilla  
Chips de manzana de canela  
Tempura de alga nori  
Chips vegetales  
Olivas gordal

Escoge los 13 Aperitivos que pueden sorprender a tus invitados  
Incluye Burger Bar&Beer

## APERITIVOS

Jamón al corte con pan de cristal, aceite, tomate y sal  
Blinnis de salmón, cremoso de queso y miel trufada  
Corneto de foie con cacao 70%  
Melón mojito  
Granizado de yuzu con pera remolacha  
Sandía impregnada  
Langostinos en costra de quicos y espuma de mayonesa  
Las bravas de la huerta  
Mini pizza de queso de cabra y confitura de pimientos asados  
Corneto de calamares, mayonesa y lima  
Fajita de ternera, verduras y curry  
Pan Bao de carrillera de ibérico asada  
Ceviche ají amarillo  
Lobster Roll  
Steak tartar  
Navaja confitada  
Dim sum teriyaki  
Dumplings puerro-gamba  
Ceviche leche de tigre  
Mini hot dog  
Tartar de tomate, albahaca y mozzarella  
Oliva variedad Sparagaria  
Tartar de atún, soja de añada y emulsión de manzana verde  
Bloody Mary con brocheta de berberechos  
Atilos crujientes de pollo con salsa de tamarindo  
Nuestro Shawarma  
Pollo yakitori  
Cordero tandori  
Langostino arroz verde vietnamita  
Langostinos kimchy y crujiente de gamba  
Tártar de salmón y aguacate  
Tártar de atún y mango  
Sandwich de hojaldre y foie  
Ravioli trufado  
Churro de manitas y gambas  
Mejillones escabeche y emulsión escabechada

# Sparagaria

events

## canto a galicia

Mejillones, berberechos, navajas y vieiras asadas

## VIVA MEXICO!

Nachos, mini fajitas de ternera y pollo con toda la fiesta, marinado con Coronita\*  
El cliente dispondrá de todos los productos para prepararse una mini fajita perfecta

## The BBQ Brothers

Brasa al más puro estilo americano, wings, Burgers y costillitas acompañadas con las salsas más golosas de los mejores quesos, distintos panecitos, membrillos y mermeladas para acompañar

## El Principal

Chuletón de Goya  
(1 Pieza cada tres comensales y dos guarniciones)

## los prepostres

Selección de diferentes postres refrescantes:  
Daiquiri de moras, Melón mojito,  
Margarita de verduras y cítricos,  
Nuestra piña colada, Frappé de baileys  
Agua de coco con fresas, Limón curaçao

Pastelería Conmemorativa

## bubó

## La bodega

Los vinos y cavas de la finca

Aguas minerales

## La dolorosa...

y varias propuestas

Preu Menú adulto	155 €
Pre-entrant opcional	6 €
Preu Menú Staff / Infantil	60 €

## ENTRE BRASAS

## MIENTRAS TANTO...

Bastoncitos crujientes de verduras a la parrilla  
 Chips de manzana de canela  
 Tempura de alga nori  
 Chips vegetales  
 Olivas gordal

Escoge los 18 Aperitivos que pueden sorprender a tus invitados  
 Incluye Burger Bar&Beer

## APERITIVOS

Jamón al corte con pan de cristal, aceite, tomate y sal  
 Blinnis de salmón, cremoso de queso y miel trufada  
 Corneto de foie con cacao 70%  
 Melón mojito  
 Granizado de yuzu con pera remolacha  
 sandía impregnada  
 Langostinos en costra de quicos y espuma de mayonesa  
 Las bravas de la huerta  
 Mini pizza de queso de cabra y confitura de pimientos asados  
 Corneto de calamares, mayonesa y lima  
 Fajita de ternera, verduras y curry  
 Pan Bao de carrillera de ibérico asada  
 Ceviche ají amarillo  
 Lobster Roll  
 Steak tartar  
 Navaja confitada  
 Dim sum teriyaki  
 Dumbplings puerro-gamba  
 Ceviche leche de tigre  
 Mini hot dog  
 Tartar de tomate, albahaca y mozzarella  
 Oliva variedad Sparagaria  
 Tartar de atún, soja de añada y emulsión de manzana verde  
 Bloody Mary con brocheta de berberechos  
 Atilos crujientes de pollo con salsa de tamarindo  
 Nuestro Shawarma  
 Pollo yakitori  
 Cordero tandori  
 Langostino arroz verde vietnamita  
 Langostinos kimchy y crujiente de gamba  
 Tártar de salmón y aguacate  
 Tártar de atún y mango  
 Sandwich de hojaldre y foie  
 Ravioli trufado  
 Churro de manitas y gambas  
 Mejillones escabeche y emulsión escabechada

## Showcockings Incluidos

## Burger Bar

Mini wagyu kobe y manitas  
 con butifarra de Calaf

## canto a galicia

Mejillones, berberechos, navajas  
 y vieiras asadas

## Los Entrantes

Bogavante en el jardín  
 Canelón de aguacate, txangurro y brotes  
 Merluza, vieira asada, langostinos, tomatitos confitados y acéita de albahaca  
 Lasaña negra de verduritas, langostinos y crema de carabineros

## El Principal

Solomillo, foie a la plancha y crema de trufa  
 Cochinillo, manzana escalivada, membrillo y crema de foie  
 Rape en nuestra bullabesa  
 Espalda de cordero "sin trabajo" con vieira i cigala y fondo de asado  
 Entrecote de ternera gallega con chalotas caramelizadas y piquillos asados  
 Bacalao en airbag de panceta y jugo de asado

## los prepostres

Selección de diferentes postres refrescantes:  
 Daiquiri de moras, Melón mojito,  
 Margarita de verduras y cítricos,  
 Nuestra piña colada, Frappé de baileys  
 Agua de coco con fresas, Limón curaçao

Pastelería Conmemorativa

## bubó

## La dolorosa...

y varias propuestas

Los vinos y cavas de la finca

Aguas minerales

Preu Menú adulto	185 €
Pre-entrant opcional	6 €
Preu Menú Staff / Infantil	60 €

## Servicios opcionales

### ¡TIEMPO DE VERMUT!

6€/pax

Recordando el clásico "hacer el vermut"... Yzaguirre Gran Reserva, berberechos, olivas, chips-espinaler, almejas, mejillones... en fin suspiros al recordar tiempos pasados ¡Qué grandes!

### Jamón al Corte

750€

Jamón de bellota cortado a mano con pan de cristal, tomate y sal

### canto a galicia

850€

Mejillones, berberechos, navajas y vieiras asadas

### VIVA MEXICO!

750€

Nachos, mini fajitas de ternera y pollo con toda la fiesta, marinado con Coronita\*  
El cliente dispondrá de todos los productos para prepararse una mini fajita perfecta

### Espai Thai

750€

Laragostinos crujientes de gamba con chili dulce tailandés. Mejillones al aroma de Tailandia, agua de coco, cilantro, lima, citronella, pollo shatai, cacahuete y tamarindo. Ternera al curry

### LA QUESERIA

850€

Gran surtido de quesos, precioso rincón con todo lo necesario para la degustación de los mejores quesos, distintos panecitos, membrillos y mermeladas para acompañar

### The BBQ Brothers

750€

Brasa al más puro estilo americano, wings, Burgers y costillitas acompañadas con las salsas más golosas de los mejores quesos, distintos panecitos, membrillos y mermeladas para acompañar

### Carner Japonés

850€

Selección de makis, nigiris y sashimis, sojas, jengibre y el más picante de los wasabis

### cocktail premium bienvenida

4€/pax

### Sweet Indulgence

7€/pax

Opera de café, petazetas de chocolate y granulado de pistacho, macarons de distintos colores y sabores, locuras de chocolate, espuma de arroz con leche y crujiente de arroz, piletas de chocolate con crispis de frambuesa, dulce de leche, espuma de cuajada y gelée de guayaba, creme brûlé con vainilla de Madagascar y crumble, mini tatin, piedra volcánica y regaliz, selva negra, mini coulants de chocolate, bavaroise al ron de Martinica y crema de café, mini tiramisú, fruta fresca!!  
Batidos de grosella (servidos en mini botellas antiguas de Pepsi Cola)  
Los postres son orientativos, se podría realizar según vuestros gustos y criterios

### mojito time

650€

Aproximadamente 120 mojitos. Mueble de barra de madera, collares caribeños, vasos de colores

### GIN&Tonic BAR

700€

Aproximadamente 100 Gin tonic Premium servidos en copa de balón con sus aderezos respectivos y diferentes esencias

### Recuerdos de la infancia

5€/pax

Phosquitos, panteras rosas, tigretones, agujeros de donuts, donuts Springfield y bonies para aburrir

### The Oyster Bar

850€

Ostra francesa del nº3 con distintos aderezos y acompañamientos

### CHILL OUT

650€

Mobiliario para la zona de piscina, iluminación de bombillas, sofás, mesas, cojines, velas y los atrezos necesarios para hacer un rincón chulo. Algunas mesas llevan iluminación propia

### Festival de Chuches

350€

Golosinas y dulces a montones

### THE MIMO

450€

Actuación durante todo el evento que deleitará a vuestros invitados. Elegancia muda

### Look vintage

500€

Dos sofás chester de piel, mobiliario, lámpara y distintos espejos a modo decorativo por la zona de aperitivo

### Servicio Chófer

Disponemos de Maserati Gran Turismo. Consultar precio y disponibilidad.



MASERATI

## Los Servicios

### La prueba

incluida

Prueba para 6 comensales del menú que hayan elegido para el evento  
Para grupos a partir de 80 invitados, se podrán añadir invitados a la prueba de menú a un precio de 75€/comensal  
Las pruebas de menú se realizarán en nuestro establecimiento en el Restaurante Flor de Sal en Esparreguera

### ANTES DE IR A DORMIR

incluida

Nuestro resopón

### Mantelería

incluida

Diferentes juegos de mantelería a escoger

### Licorería durante el baile

incluida

Licorería clásica (2,1/2h de servicio de licorería durante el baile)  
Cada hora extra de barra libre tendrá un precio de 6€/comensal

### PASTELERÍA

180€

Pastel de presentación personalizado.  
Las creaciones dulces más sugerentes y actuales a su disposición

### PARA LOS PEQUES

Menú infantil (menores de 12 años)  
Consta de: Aperitivos y segundo plato

spasagaria  
events

### Staff

60€/comensal

Menú para Dj's, Musicos, fotografos y externos contratados por los novios

### Coordinación del evento

incluida

Personal necesario tanto de sala como de cocina para la realización del eventos

### CELLER

incluida

Vinos y Cavas de la finca

### Os vais de viaje?

Información y reservas: 937 772 000

calrina  
viatger

### La dolorosa

Los precios de los menús son para grupos de 100 comensales  
Eventos entre 80-99 tendrán un suplemento de 6 €  
Eventos entre 60-79 comensales tendrán un suplemento de 8 €

Paga y señal de 600 €  
50% 15 días antes de la celebración  
50% restante 7 días antes de la celebración

espacios que podemos ofrecer



HEREDAD  
**Segura Viudas**

Torrelavit

*Freixenet*

Sant Sadurní d'Anoia

*spayaqaria*  
events

661 81 91 29



restauranteflordesal.com

C/Salvador Cortadellas s/n | Esparreguera (08292)

DES DE 1991  
**FLOR DE SAL**  
— RESTAURANT —

93 777 61 53