

Información del restaurante:

Inaugurado a finales del año 2004 y situado en el centro de negocios de pronto moda de Montigala, teniendo un fácil aparcamiento frente a él, cuenta con unas instalaciones modernas.

Lo bueno es nuestra cocina a sin como el buen ambiente en nuestros salones, donde gozara de un esmerado servicio y le proporcionara una agradable estancia y acogedora.

Los comedores cuentan con zonas independientes, lo cual nos permite darle a su estancia un toque de intimidad para sus reuniones familiares o de empresa.

En relación al número máximo de comensales que podemos alojar, solicite información al responsable del local.

En el 2017 inauguramos una gran terraza cómoda adaptada a personas con movilidad reducida, ofreciendo los servicios de desayunos, comidas y cenas, para todos los clientes que deseen mejor estar en el exterior.

Información menús para grupos:

Todos nuestros menús están exquisitamente confeccionados con géneros de primera calidad y cuidando al máximo todo tipo de detalles.

A la hora de elegir el menú, este deberá ser el mismo para todo el grupo, dando la libertad individual de elegir el plato principal a gusto de cada comensal.

Recuerde que para los niños le podemos confeccionar un menú acorde a su gusto o seleccionar la carta para ellos.

Si en esta sección no encuentra el que sea de su agrado, le indicamos que nuestra larga experiencia en el sector, nos permite poder realizar los cambios que sean necesarios o componer uno nuevo hasta lograr el que sea de su entera satisfacción.

LA DIRECCION

Restaurante el Rebst de Montigala

C/ Manuel Moreno Mauricio, 35-37 Bajos 08917 BADALONA

TEL. información 934 653 000

www.elrebstdemontigala.com

e-mail: elrebst@elrebstdemontigala.com

MENU INFANTIL

Primeros a elegir:

Pasta:

Macarrones

Canelones de la casa

Espaguetis

Salsas a elegir: napolitana, carbonara, pesto o funghi (de setas)

Segundos a elegir:

Lomo rebozado o a la plancha

Pechuga de pollo rebozado o a la plancha

Bebida, Pan de coca artesano con tomate y postre

18.95 € iva incluido

Si desean cualquier cambio, consúltenos

Nota: **Rogamos nos confirmen el menú elegido con una antelación prudencial, así como en la medida de lo posible, el detalle de segundos elegidos para poder planificar y poder ofrecer un mejor servicio.**

LOS MENUS NO SE PODRÁN PAGAR POR SEPARADO

Menú 1

Pan de coca artesano con tomate

Pica pica

Patatas bravas al estilo del Rebst

Rollito de salmón marinado relleno de queso cremoso a las finas hierbas

Croquetas caseras de jamón ibérico

Rabas de calamar a la andaluza

Plato de jamón ibérico y queso manchego

Segundos a elegir:

Fideua de marisco del Rebst

Arroz negro con sepia y almejas

Bacalao gratinado con muselina de ceps y verduras al vapor

Lomo de lubina a la brasa con refrito de ajos y chirlas con verduras al vapor

Magret de pato a la plancha con salsa de naranja y pimienta rosa con calabaza confitada

Solomillo de ibérico plancha adobado a la canela con reducción de oporto y manzana

Postres caseros

Bodega

Vino tinto, rosado o blanco, refrescos agua mineral y cafés

34.95 € iva incluido

Menú 2

Pan de coca artesano con tomate

Pica pica

Salmón marinado en finas hierbas

Croquetas de jamón ibérico y foie de pato

Chocos a la andaluza

Mini canelones de pasta brick rellenos de carne de bogavante y su crema

Plato de jamón ibérico y queso manchego

Segundos a elegir:

Arroz caldoso con buey de mar

Lomo de bacalao con muselina de miel y setas frescas

Suprema de merluza rellena de gambas en salsa corta de vino blanco y almejas

Entrecot de ternera a la brasa de encina

Solomillo de ibérico con foie y manzana confitada

Postres caseros

Bodega

Vino tinto, rosado o blanco, refrescos agua mineral y cafés

36,95 € iva incluido

Menú 3

Pan de coca artesano con tomate

Pica pica

Bocaditos de patata con carne de bogavante, huevo de codorniz y aceite de trufa

Croquetas caseras de jamón ibérico

Buñuelos de bacalao caseros

Chipirones a la andaluza

Plato de jamón ibérico y queso manchego

Segundos a elegir:

Arroz caldoso con buey de mar

Arroz a banda con sepia, chirlas de Isla Cristina y terrina de allioli

Entrecot de ternera a la brasa de encina

Lomo de dorada a la brasa con refrito de ajos y almejas

Lomo de bacalao gratinado con muselina de miel y setas frescas

Postres caseros

Bodega

Vino tinto, rosado o blanco, refrescos agua mineral y cafés

37.95 € iva incluido

Menú 4

Pan de coca artesano con tomate

Pica pica

Salmón marinado a las finas hierbas

Croquetas caseras de jamón ibérico y foie de pato

Sacottis rellenos de rabo de toro sobre coulis de manzana verde

Chipirones a la andaluza

Tostas de hojaldre con huevo de codorniz, foie y reducción de pedro ximenez

Segundos a elegir:

Arroz caldoso con bogavante

Solomillo de ternera a la brasa de encina

Entrecot de ternera a la brasa de encina

Lomo de bacalao a la brasa con tomate natural confitado

Suprema de corvina a la donosti

Caldereta de langosta

Postres caseros

Bodega

Vino tinto, rosado o blanco, refrescos agua mineral y cafés

40.95€ iva incluido

Menú 5

Pan de coca artesano con tomate

Pica pica

Surtido de Croquetas caseras de rabo de toro y de jamón y foie de pato

Carpaccio de solomillo de buey con virutas de parmesano

Chipirones a la andaluza

Buñuelos de bacalao con tarrina de allioli de membrillo

Pulpo a la gallega con cachelos

Segundos a elegir:

Arroz caldoso con bogavante

Solomillo de ternera a la plancha con manzana confitada, setas frescas, foie y reducción de oporto

Pierna de cabrito asada a la segoviana

Dorada a la sal

Medallón de rape al azafrán con gambas

Postres caseros

Bodega

Vino tinto, rosado o blanco, refrescos agua mineral y cafés

46.95 € iva incluido