BARCELONA

Petit Comitè

GAIG, EST.1869

MENUS DE GRUP 2026

PETIT MENÚ

Amanida de llagostins, mongetes tendres i nous
Ensalada de langostinos, escarola, judías verdes y nueces
Shrimp salad with escarole, green beans and walnuts

Lluç de palangre amb allets tendres i patates
Merluza de palangre con ajitos tiernos y patatas
Line-caught hake with tender garlic and potatoes

Cua de bou rostida al vi del priorat amb cebetes i patates
Rabo de buey al vino de priorat, cebollitas y patatas
Roasted oxtail in Priorat winr with onions and potatoes

Tatin de poma reineta amb gelat de vainilla
Tatin de manzana reineta con helado de vainilla
Reinette apple tarte Tatin with vanilla ice cream

75,00€ per persona

En els nostres menús, TOTS ELS PLATS es serveixen
En nuestros menús, TODOS LOS PLATOS se sirven
In our menus, ALL ITEMS are served

Servei de pa inclòs | Servicio de pan incluido | Bread service included
IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

MENÚ TRADICIONAL

Tartar de tonyina bluefin i encurtits
Tartar de atún bluefin con encurtidos
Bluefin tuna tartar and pickles

Caneló d'en Gaig amb crema de tòfona
Canelón de Gaig con crema de trufa
Gaig cannelloni with truffle creamy sauce

Calamarcets de xarxa amb bolets de temporada i ceba confitada
Calamarcitos de red con setas de temporada y cebolla confitada
Small line-caught squid with seasonal mushrooms and confit onion

Lluç de Palangre amb allets tendres i patates
Merluza de Palangre con ajitos tiernos y patatas
Line-caught hake with tender garlic and potatoes

Garrí cruixent amb amanida de maduixots i ceba
Cochinillo crujiente con ensalada de fresones y cebolla
Crispy suckling pig with strawberry and onion salad

La nostra versió de la crema catalana
Nuestra versión de la crema catalana
Our version of the Catalan crème brûlée

90,00€ per persona

En els nostres menús, TOTS ELS PLATS es serveixen
En nuestros menús, TODOS LOS PLATOS se sirven
In our menus, ALL ITEMS are served

Servei de pa inclòs | Servicio de pan incluido | Bread service included
IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

MENÚ GRAN APAT

Ostra de Marennes en escabetx suau
Ostra de Marennes en escabeche suave
Pickled oyster from Marennes

Terrina de foie d'ànec i briox
Terrina de foie de pato y brioche
Duck foie gras terrine with brioche

Tàrtar de llobarro amb caviar Imperial Oscietra
Tartar de lubina con caviar Imperial Oscietra
Sea bass tartare with Imperial Oscietra caviar

Caneló d'en Gaig amb crema de tòfona
Canelón de Gaig con crema de trufa
Gaig cannelloni with truffle creamy sauce

Rap al forn amb patates, pernil ibèric i sofregit d'alls
Rape al horno con patatas, jamón ibérico y sofrito de ajos
Baked monkfish with potatoes, Iberian ham and garlic sofrito

½ Colomí rostit amb el seu perfecte
½ Pichón asado con su perfecto
½ Roasted pigeon with its parfait

La nostra crema catalana
Nuestra crema catalana
Our Catalan crème brûlée

Mousse de xocolata 72% amb flor de sal i caviar d'oli
Mousse de chocolate 72% con flor de sal y caviar de aceite
72% chocolate mousse with fleur de sel and olive oil caviar

125,00€ per persona

En els nostres menús, TOTS ELS PLATS es serveixen
En nuestros menús, TODOS LOS PLATOS se sirven
In our menus, ALL ITEMS are served
Servei de pa inclòs | Servicio de pan incluido | Bread service included
IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

Servei de pa i entreteniments
El servei de pa i entreteniments està inclòs en els menús. En cas de no desitjar-lo, es descomptaran 5,00 € per persona del preu del menú.

Begudes
Les begudes no estan incloses en el preu del menú. Disposem d'un pack de begudes de 45 € per persona, que inclou:

- Aigües
- Cafès
- Refrescos
- Cervesa
- Vi blanc o vi negre — 1 ampolla per cada 3 persones

Opcions de maridatge
Tots els maridatges inclouen aigua, cafès i refrescos.
Maridatge de 3 copes — 55 € per persona
Una copa de cava, una copa de vi blanc i una copa de vi negre.
Maridatge complet — una copa per cada plat
Disponible exclusivament amb els menús:

- Pedrera — 75 € per persona
- Sagrada Família — 85 € per persona

Servicio de pan y entretenimientos
El servicio de pan y entretenimientos está incluido en los menús. En caso de no desearlo, se descontarán 5,00 € por persona del precio del menú.

Bebidas
Las bebidas no están incluidas en el precio del menú. Disponemos de un pack de bebidas de 45 € por persona, que incluye:

- Aguas
- Cafés
- Refrescos
- Cerveza
- Vino blanco o vino tinto — 1 botella por cada 3 personas

Opciones de maridaje
Todos los maridajes incluyen agua, cafés y refrescos.
Maridaje de 3 copas — 55 € por persona
Una copa de cava, una copa de vino blanco y una copa de vino tinto.
Maridaje completo — una copa para acompañar cada plato
Disponible exclusivamente con los menús:

- Pedrera — 75 € por persona
- Sagrada Família — 85 € por persona

Bread & amuse-bouche service
Bread and amuse-bouche service is included with the menus. Should you prefer not to have this service, 5,00 € per person will be deducted from the menu price.

Beverages
Beverages are not included in the menu price.
We offer a beverage package at 45 € per person, including:

- Water
- Coffee
- Soft drinks
- Beer
- White or red wine — 1 bottle per 3 guests

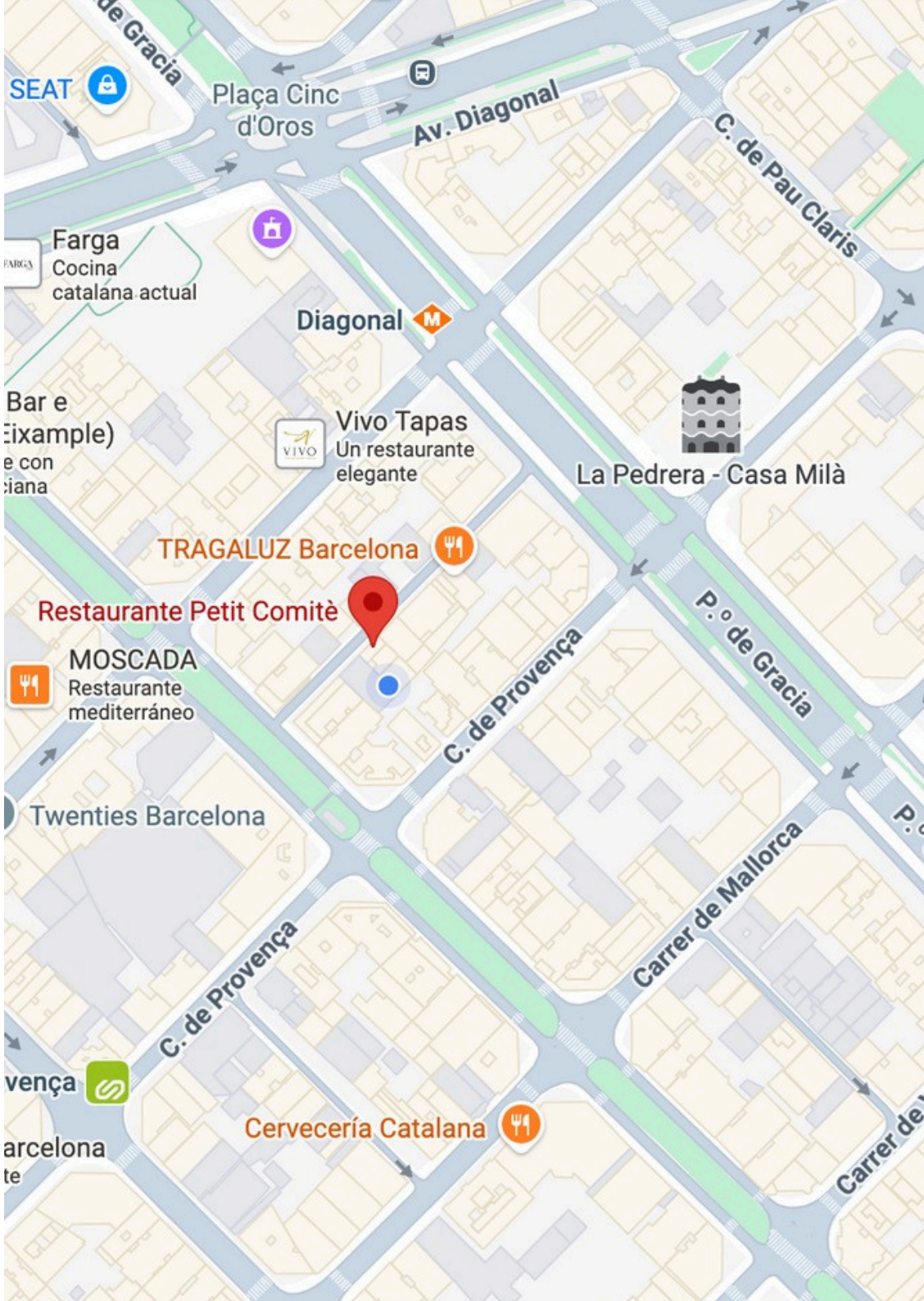
Wine pairing options
All wine pairings include water, coffee and soft drinks.
3-glass wine pairing — 55 € per person
One glass of cava, one glass of white wine and one glass of red wine.
Full wine pairing — one glass paired with each course
Available exclusively with the following menus:

- Pedrera — 75 € per person
- Sagrada Família — 85 € per person

CONTACTO

Passatge de la Concepció 13
08008 Barcelona

Dilluns a Dissabte
Lunes a Sábado
Monday to Saturday

Metro / MRT: Diagonal, Passeig de Gràcia

Teléfono / Phone: +34 936 33 76 27
Mail: info@petitcomite.cat
Social Media: @petitcomitebarcelona