

EXPERIENCIAS PARA GRUPOS A PARTIR DE 10 PERSONAS

Celebrar bien también es comer bien.

Desde 1904, Can Pineda es una casa de cocina catalana donde el producto, la tradición y el tiempo marcan la experiencia. Para grupos, hemos creado una propuesta sencilla de entender y fácil de disfrutar: menús pensados para compartir, espacios con privacidad y opciones para personalizar el encuentro.

Cuéntanos la fecha, cuántos sois y qué quieres celebrar. Nosotros te ayudamos a darle forma.

Grupos · celebraciones · encuentros de empresa
Una mesa para disfrutar, conversar y recordar.

A PARTIR DE 10

HASTA 55 EN EXCLUSIVA

MENÚS DESDE 70 €

TU GRUPO, TU ESPACIO

Elige el formato que mejor encaje con el encuentro. Las dos salas pueden reservarse en exclusiva y, si buscas máxima privacidad, también puedes disponer de todo el restaurante.

SALA A

Hasta 35 personas
Mesa imperial hasta 20 personas o mesa redonda grande hasta 10.
Disponible en exclusiva.

SALA B

Hasta 20 personas
Mesa imperial hasta 10 personas.
Disponible en exclusiva.

RESTAURANTE EN EXCLUSIVA

Hasta 55 personas. Privacidad, ritmo a medida y una experiencia completamente personalizada.
Facturación mínima: 3.500 € (menú incluido).



ELIGE EL FORMATO QUE ENCAJA CON TU GRUPO

Tres maneras de vivir Can Pineda. La diferencia no es solo el precio: cambia el formato de la mesa, el protagonismo del producto y el ritmo.

JAUME

TODO A COMPARTIR

Un recorrido por platos con identidad Can Pineda: jamón ibérico, foie mi-cuit, steak tartar, arroz de gamba roja y rabo de toro con cigalas.

POSTRES

Bombas Can Pineda de chocolate caliente ·
Tarta de queso de la Cerdanya

70 €

PACO

TODO A COMPARTIR

Una mesa centrada en el producto y la abundancia: buñuelos, sardinas, ensalada, arroz de carne y chuletón de vaca gallega madurada.

POSTRES

Bombas Can Pineda de chocolate caliente ·
Torrija con helado de vainilla y caramelo de miso

80 €

CARMEN

PRINCIPAL A ESCOGER

Entrantes para compartir y principal a escoger: rabo de toro con cigalas, calamar encebollado o arroz de cigalas.

POSTRES

Bombas Can Pineda de chocolate caliente ·
Torrija con helado de vainilla

70 €

Opción de bebidas: agua y vino seleccionado +10 € por persona · IVA incluido



MENÚ JAUME

TODO A COMPARTIR

Un recorrido por algunos de los platos que mejor cuentan nuestra manera de entender Can Pineda.

- Jamón ibérico cortado a mano
- Coca de foie mi-cuit, confitura de puerros
- Hojaldre con pimiento rojo escalivado y boquerón
- Steak tartar ahumado al whisky
- Arroz de gamba roja
- Rabo de toro con cigalas
- Pan de masa madre y coca de cristal con tomate

POSTRES

Bombas Can Pineda de chocolate caliente

Tarta de queso de la Cerdanya

70 €

IVA incluido por persona

Opción bebidas: agua y vino seleccionado +10 € / persona

MENÚ PACO

TODO A COMPARTIR

Una propuesta para disfrutar de una mesa generosa, con el chuletón de vaca gallega madurada como uno de los grandes protagonistas.

- Hojaldre con pimiento rojo escalivado y boquerón
- Buñuelos de bacalao con all i oli de pera
- Sardinas en escabeche
- Ensalada de temporada
- Arroz de carne
- Chuletón de vaca gallega madurada con patatas fritas
- Pan de masa madre y coca original de cristal con tomate

POSTRES

Bombas Can Pineda de chocolate caliente

Torrija con helado de vainilla y caramelo de miso

80 €

IVA incluido por persona

Opción bebidas: agua y vino seleccionado +10 € / persona





MENÚ CARMEN

COMPARTIR + ELEGIR

La opción para grupos que quieren compartir la primera parte de la mesa y mantener elección individual en el principal.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Jamón de bellota (D.O. Guijuelo) cortado a mano
- Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo
- Coca de foie mi-cuit con puerro confitado
- Ensalada de temporada

PRINCIPAL A ESCOGER

- Rabo de toro con cigalas desde 1972
- Calamar encebollado
- Arroz de cigalas

POSTRES A COMPARTIR

Bombas Can Pineda de chocolate caliente • Torrija con helado de vainilla

70 €

IVA incluido por persona

Opción bebidas: agua y vino seleccionado +10 € / persona

DE LA IDEA A LA MESA, SIN COMPLICACIONES

Hemos simplificado el proceso para que organizar un grupo sea fácil desde el primer contacto.

1

CUÉNTANOS EL PLAN

Fecha, número aproximado de personas y tipo de encuentro.

2

ELIGE LA EXPERIENCIA

Menú, formato de espacio y servicios adicionales.

3

BLOQUEA LA RESERVA

Para asegurar el espacio se requiere una paga y señal del 30 % del presupuesto total. El pago puede realizarse con tarjeta mediante enlace o por transferencia.

4

CONFIRMACIÓN FINAL

La propuesta se servirá y cobrará según el número de personas confirmado 5 días hábiles antes del evento. Los extras adicionales se abonarán in situ.

¿ORGANIZAMOS VUESTRO ENCUENTRO?

Escríbenos con la fecha, el número de personas y el tipo de celebración. Te ayudaremos a construir la opción que mejor encaje.

Ariadna Cuadrado · 617 07 38 97

restaurantcanpineda@gmail.com

Carrer de Sant Joan de Malta, 55 · 08018 Barcelona (El Clot)

COMPLEMENTA TU EXPERIENCIA

Ya tienes el menú. Ahora decide cómo quieres recibir a tus invitados y añade valor desde el primer momento.

Cada bienvenida incluye 1 consumición + el snack/acompañamiento indicado por persona. Precios por persona.

1 · BIENVENIDA

2 · PERSONALIZA

3 · CUÉNTANOS

¿Cómo quieres recibir a tus invitados?

Selecciona una opción para completar la propuesta.

BIENVENIDA 01

BIENVENIDA ESENCIA

8 €

Copa de vino
Patatas + olivas

BIENVENIDA 02

BIENVENIDA REFRESCANTE

5 €

Refrescos
Patatas + olivas

BIENVENIDA 03

BIENVENIDA CAN PINEDA

10 €

RECOMENDADA

Copa de vino o refrescos
Canapé de jamón y pan de coca

BIENVENIDA 04

BIENVENIDA PREMIUM

12 €

Copa de cava
Ostra natural Gillardeau nº 2

1 · BIENVENIDA

2 · PERSONALIZA

3 · CUÉNTANOS

HAZLA TODAVÍA MÁS VUESTRA

Selecciona los complementos que te interesen. No es una elección cerrada: lo diseñamos contigo.

PERSONALIZA TU EXPERIENCIA

Marca las opciones que quieras incorporar a la propuesta.

☐

Menú personalizado

☐

Servicio dedicado en exclusiva

☐

Selección especial de bebidas

☐

Terraza en exclusiva

☐

Flexibilidad horaria

CUÉNTANOS QUÉ TIENES EN MENTE

Escribe aquí cualquier detalle que quieras añadir a la propuesta.