



Menú banquete

BANQUET MENU



OPTION 1
(105')

ENTRANTES / STARTERS

Steak Tartar
Steak Tartare

○

Tatín de verduras con crème fraîche (V)
Vegetable tart tatin, crème fraîche

*

PRINCIPALES / MAINS

Boniato con avellanas, mató y berros (V)
Sweet potatoe, hazelnut, mató cheese, watercress

○

Caballa a la brasa con tomates
Grilled mackerel, tomatoes

○

Presa de ternera con chalota glaseada
Beef, glazed shallots

*

POSTRE / DESSERT

Cremoso de chocolate
Cream chocolate

Vino, cerveza, agua, pan
Wine, beer, water, bread

60 EUR

OPTION 2
(105')

ENTRANTES / STARTERS

Atún crudo con harissa
Raw tuna with harissa

○

Tatín de verduras con crème fraîche (V)
Vegetable tart tatin, crème fraîche

*

PRINCIPALES / MAINS

Gnocchi de mantequilla y salvia (V)
Butter gnocchi & sage

○

Rodaballo en salsa verde
Turbot, salsa verde

○

Entrecot a la brasa con patata "hasselback"
Grilled steak, "hasselback" potato

*

POSTRE / DESSERT

Tarta de naranja y almendras
Orange and almond cake

Vino, cerveza, agua, pan
Wine, beer, water, bread

65 EUR



ESTACIÓN DE OSTRAS + COPA DE CAVA
OYSTER STATION WELCOME GLASS OF CAVA
18 EUR PP (30')



CORTADOR DE JAMÓN PARA EL EVENTO
TRADITIONAL JAMON CARVER
DESDE 900 EUR



ESTACIÓN DE CHARCUTERÍA, QUESOS, MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS / STATION OF CHARCUTERIE, CHEESE, QUINCE & DRIED FRUITS
15 EUR PP

PREGÚNTANOS SI NECESITAS ALGÚN SERVICIO EXTERNO COMO FLORES, DJ, PASTELERÍA, AZAFATAS, MOBILIARIO O CUALQUIER OTRA COSA QUE NECESITES. / ASK US FOR ASSISTANCE WITH ANY EXTERNAL SERVICES SUCH AS FLOWERS, DJS, CAKES, HOSTESS OR FURNITURE

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN VINO, CERVEZA, CAVA, REFRESCOS Y AGUA / ALL MENUS INCLUDE WINE, BEER, CAVA, SOFT DRINKS & WATER

(V) - vegetariano / vegetarians
(VG) - veganos / vegans

OPTION 3
(105')

A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Gilda de atún y piparra
Tuna skewer, tomato, pepper

Ensaladilla rusa
Russian salad

Tatín de verduras con crème fraîche (V)
Vegetable tart tatin, crème fraîche

Steak Tartar
Steak Tartare

*

A ELEGIR / TO CHOOSE

Boniato con avellanas, mató y berros (V)
Sweet potatoes, hazelnut, mató cheese, watercress

○
Caballa a la brasa con tomates
Grilled mackerel, tomatoes

○
Presa de ternera con chalota glaseada
Beef, glazed shallots

*

POSTRE / DESSERT

Cre moso de chocolate
Chocolate cream

Vino, cerveza, agua, pan
Wine, beer, water, bread

70 EUR

OPTION 4
(105')

A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Gilda de atún y piparra
Tuna skewer, tomato, pepper

Huevo relleno
Stuffed eggs

Stracchino con tomates confitados (V)
Stracchino with confit tomatoes

Tatín de verduras con crème fraîche (V)
Vegetable tart tatin, crème fraîche

Atún (crudo) con harissa
Raw tuna with harissa

*

A ELEGIR / TO CHOOSE

Gnocchi de mantequilla y salvia (V)
Gnocchi, butter & sage

○
Rodaballo en salsa verde
Turbot, salsa verde

○
Entrecot a la brasa con patata "hasselback"
Grilled steak, "hasselback" potato

*

POSTRE / DESSERT

Tarta de naranja y almendras
Orange and almond cake

Chocolate de W Contreras
Pol Contreras chocolate

Vino, cerveza, agua, pan
Wine, beer, water, bread

80 EUR



ESTACIÓN DE OSTRAS + COPA DE CAVA
OYSTER STATION WELCOME GLASS OF CAVA
18 EUR PP (30')



CORTADOR DE JAMÓN PARA EL EVENTO
TRADITIONAL JAMON CARVER
DESDE 900 EUR



ESTACIÓN DE CHARCUTERÍA, QUESOS, MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS / STATION OF CHARCUTERIE, CHEESE, QUINCE & DRIED FRUITS
15 EUR PP

PREGÚNTANOS SI NECESITAS ALGÚN SERVICIO EXTERNO COMO FLORES, DJ, PASTELERÍA, AZAFATAS, MOBILIARIO O CUALQUIER OTRA COSA QUE NECESITES. / ASK US FOR ASSISTANCE WITH ANY EXTERNAL SERVICES SUCH AS FLOWERS, DJS, CAKES, HOSTESS OR FURNITURE

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN VINO, CERVEZA, CAVA, REFRESCOS Y AGUA / ALL MENUS INCLUDE WINE, BEER, CAVA, SOFT DRINKS & WATER

(V) - vegetariano / vegetarians
(VG) - veganos / vegans



Menú Bebidas

DRINKS MENU



OPCIÓN 1

Barra Libre básica - 1h
Open Bar (Basic) - 1 hour

Vino, cerveza, refrescos y agua
House wines, beers & cava, soft drinks & water

22 EUR pp/ph

OPCIÓN 2

Barra Libre con Combinados
Open Bar including mixers

Vino, cerveza, combinados, cava, refrescos y agua
House wines, beers, cava, spirits, soft drinks & water

28 EUR pp/ph

OPCIÓN 3

Barra libre con cócteles
Cocktail Hour

Vino, cerveza, cava, 3 opciones de cóctel,
refrescos y agua
House wines, beers & cava, 3 cocktail options, soft
drinks & water

35 EUR pp/ph

**VINOS Y CERVEZAS
WINES & BEERS**

Vino blanco/White Wine: Menganito (Rueda verdejo)
Vino tinto/Red Wine: Fulanito (Ribera del Duero)
Cava: Bebito (Penedés)
Cerveza/beer: Mahou
Vodka: Tito
Gin: Bombay Dry
Whiskey: Dewars 12YO
Ron/Rum: Plantation & Plantation Dark
Tequila: Espolón Blanco

**COCTELES PARA EVENTOS
COCKTAILS FOR EVENTS**

LIBERTINE MULE

Tito's handmade vodka · thomas henry ginger beer ·
angostura · citrus · mint

LIBERTINE GIN & TONIC

Blend of london and mediterranean gins ·
chamomile bitters · thomas henry tonic water · citrus

BAMBOO (BOTTLE-AGED)

Fino and amontillado sherries · ambre vermouth ·
angostura and orange bitters

SALTED COFFEE (CLARIFIED)

Solera reserve brandy · rye whiskey · barbados
and guyanese rums · citrus · coffee · tropical fruits and
spices

PALOMA

Tequila · grapefruit jucie · lime

APERPOL SPRITZ

Aperol · cava · soda

NEGRONI

Vermouth · gin · campari



**CLASE DE COCTELES?
COCKTAIL MASTERCLASS?**

Reúne a tu equipo y aprende la filosofía de Libertine mientras preparas cócteles de fama mundial. Esta actividad es perfecta para equipos y reuniones sociales con duración de 1,5h, la cual incluye, presentación, demostración práctica y pica pica a la elección de nuestro chef con un detalle para llevarte.

Bring your team together and learn the philosophy of Libertine bar programme whilst concocting your choice of cocktails with the world-famous bar team. Perfect for team building or social gatherings, the 1.5hrs event includes a presentation, hands on demonstration, Chef's choice of snacks, a gift to take away and hilarity.

Prices 59EUR pp.



CHIRINGUITO

BBQ MENU



OPTION 1

Pan con tomate (VG)
Bread with tomato 'Pan con tomate'

Gilda de bacalao con tomate seco
Codfish & sundried tomato pincho

Gazpacho (VG)
Gazpacho

Hummus con crudites (VG)
Hummus, crudities

Ensaladilla Russa
Russian salad

Ensalada de tomate (VG)
Tomato salad

Pez emperador con mayonesa de cúrcuma
Grilled swordfish, cumin mayo

Brocheta de ternera a la brasa con mayonesa de alcarras
Grilled beef skewer, caper mayo

*

POSTRE / DESSERT

Sandía con albahaca (VG)
Watermelon, basil

Cre moso de chocolate blanco con cardamomo (V)
White chocolate mousse, cardamom

Vino, cerveza, refrescos, agua
Wine, beer, soft drinks, water

48 EUR

OPTION 2

Pan con tomate (VG)
Bread with tomato 'Pan con tomate'

Gilda de bacalao con tomate seco
Codfish & sundried tomato pincho

Gazpacho (VG)
Gazpacho

Hummus con crudites (VG)
Hummus, crudities

Tartar de atún
Tuna tartar

Ensalada de tomate (VG)
Tomato salad

Ensaladilla Russa
Russian salad

Pez emperador con mayonesa de cúrcuma
Grilled swordfish, cumin mayo

Brocheta de pollo con teriyaki
Chicken skewer, teriyaki dressing

Brocheta de ternera a la brasa con mayonesa de alcarras
Grilled beef skewer, caper mayo

*

POSTRE / DESSERT

Tartaleta de chocolate (V)
Chocolate tarts

Melón mojito (VG)
Melon infused mojito

Vino, cerveza, refrescos, agua
Wine, beer, soft drinks, water

58 EUR

OPTION 3

Pan con tomate (VG)
Bread with tomato 'Pan con tomate'

Jamón ibérico
Jamon Iberico

Gazpacho (VG)
Gazpacho

Tostada de escalivada con anchoa
Escalivada with anchovy

Tartar de atún
Tuna tartar

Ensaladilla Russa
Russian salad

Ensalada de tomate (VG)
Tomato salad

Lobster Roll
Lobster Roll

Zamburiñas a la brasa y vino blanco
Grilled scallops, white wine

Pez emperador con mayonesa de cúrcuma
Grilled swordfish, cumin mayo

Brocheta de ternera a la brasa con mayonesa de alcarras
Grilled beef skewer, caper mayo

*

POSTRE / DESSERT

Chocolate con aceite de oliva, sal Maldon y crujiente de pan
Chocolate, olive oil, salt, crunchy crutons

Melón mojito
Melon infused mojito

70 EUR



OYSTER STATION WELCOME GLASS OF CAVA
ESTACIÓN DE OSTRAS + COPA DE CAVA
16 EUR PP (30')



CORTADOR DE JAMÓN PARA EL EVENTO
TRADITIONAL JAMON CARVER
FROM 700 EUR



ESTACIÓN DE CHARCUTERÍA, QUESOS, MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS
STATION OF CHARCUTERIE, CHEESE, QUINCE & DRIED FRUITS
15 EUR PP

PREGÚNTANOS SI NECESITAS ALGÚN SERVICIO EXTERNO COMO FLORES, DJ, PASTELERÍA, AZAFATAS, MOBILIARIO O CUALQUIER OTRA COSA QUE NECESITES. / ASK US FOR ASSISTANCE WITH ANY EXTERNAL SERVICES SUCH AS FLOWERS, DJS, CAKES, HOSTESS OR FURNITURE

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN VINO, CERVEZA, CAVA, REFRESCOS Y AGUA / ALL MENUS INCLUDE WINE, BEER, CAVA, SOFT DRINKS & WATER





Cóctel Menú

COCKTAIL MENU



**MENU 1
(90')**

Estación de quesos y embutidos de pequeños productores
Cheese & charcuterie platter

Atún con harissa
Tuna harissa dressing

Gilda de bacalao con olivas y vinagreta de tomates
Codfish skewer, olives, tomato dressing

Falafel, labneh (V)
Falafel, labneh

Steak tartar en brioche
Steak tartar brioche roll

Tatin de verduras, queso comté y puerro (V)
Comté cheese & leek vegetable tartlet

Pollo de corral laqueado con teriyaki
Teriyaki glazed chicken

Pasta "Cavatelli" con mantequilla y salvia (V)
Butter & sage "Cavatelli" pasta

*

POSTRE / DESSERT

Mousse de chocolate al caramelo salado (V)
Chocolate mousse, salted caramel

Pavlova de frutos rojos (V)
Red fruit pavlova

Vino, cerveza, cava, refrescos, agua
Wine, beer, cava, soft drinks, water

50 EUR

**MENU 2
(90')**

Estación de quesos y embutidos de pequeños productores
Cheese & charcuterie platter

Gilda de atún y piparra
Tuna skewer, tomato, pepper

Berenjena de Labneh (V)
Aubergine, labneh

Croquetas de Rostit
Roast chicken croquettes

Ensaladilla Russa
Russian Salad

Steak tartar tradicional
Traditional Steak tartar

Lobster roll
Lobster roll

Bun de papada ahumada
Smoked pork bun

Arroz de gamba de Palamós
Palamós prawn rice

*

POSTRE / DESSERT

Cre moso de chocolate (V)
Chocolate cream

Canutillos de crema (V)
Cream filled puff pastry

Vino, cerveza, cava, refrescos, agua
Wine, beer, cava, soft drinks, water

65 EUR



ESTACIÓN DE OSTRAS + COPA DE CAVA
OYSTER STATION WELCOME GLASS OF CAVA
16 EUR PP (30')



CORTADOR DE JAMÓN PARA EL EVENTO
TRADITIONAL JAMON & CARVER
DESDE 700 EUR

(V) - vegetariano / vegetarians
(VG) - veganos / vegans

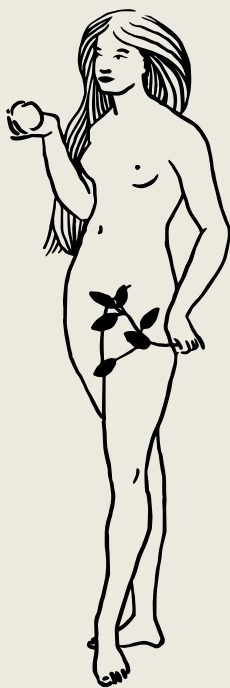
LOS MENÚS DE EVENTOS INCLUYEN EL IVA. ALL RATES INC VAT



Copa de Bienvenida

WELCOME DRINK



OPTION 1
(30')Chips (VG)
Potato ChipsAceitunas marinadas (VG)
Marinated olivesCava, cerveza, vino, refrescos, agua
Cava, beer, wine, soft drinks, water**14 EUR PP****OPTION 2**
(30')Chips (VG)
Potato ChipsAceitunas marinadas (VG)
Marinated olivesAlmendras especiadas (VG)
Toasted almondsCava, cerveza, vino, refrescos, agua
Cava, beer, wine, soft drinks, water**18 EUR PP****OPTION 3**
(45')Chips (VG)
Potato ChipsAceitunas marinadas (VG)
Marinated olivesEmbutidos
Chacuterie boardTabla de queso y frutos secos
Cheese board, dried fruitsPan
BreadCava, cerveza, vino, refrescos, agua
Cava, beer, wine, soft drinks, water**25 EUR PP**(V) - vegetariano / vegetarians
(VG) - veganos / vegansSPRITZ
7 EUR PP (30')ESTACIÓN DE OSTRAS + COPA DE CAVA
OYSTER STATION WELCOME GLASS OF CAVA
18 EUR PP (30')CORTADOR DE JAMÓN PARA EL EVENTO
TRADITIONAL JAMON CARVER
DESDE 900 EURESTACIÓN DE CHARCUTERÍA,
QUESOS, MEMBRILLO Y FRUTOS
SECOS / STATION OF CHARCUTERIE,
CHEESE, QUINCE & DRIED FRUITS
15 EUR PP

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN
VINO, CERVEZA, CAVA,
REFRESCOS Y AGUA / ALL
MENUS INCLUDE WINE, BEER,
CAVA, SOFT DRINKS & WATER





Menú Niños

KIDS MENU



MENÚ NIÑOS

Cavatelli con salsa bolognesa
o
Ternera a la plancha con patatas fritas
o
Hamburguesa de queso con patatas fritas
o
Bun de falafel y burrata

POSTRE

Helado de chocolate
o
Tarta del día

KIDS MENU

Homemade pasta with meat ragout
or
Grilled steak with french fries
or
Cheeseburger with french fries
or
Bun with falafel and burrata

DESSERT

Chocolate ice-cream
or
Cake of the day

25 EUR