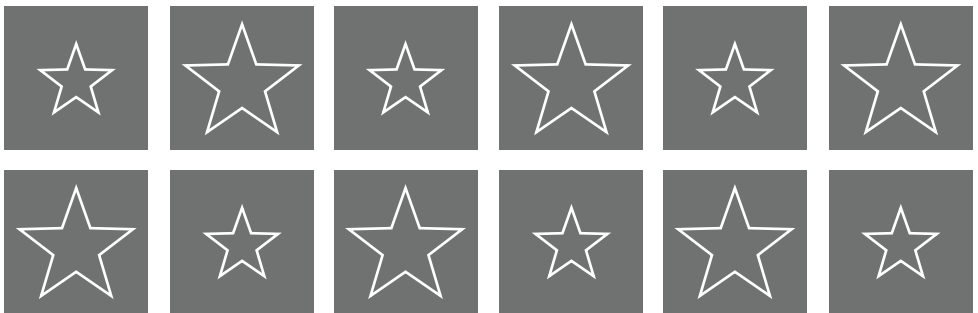




MENÚS NAVIDAD | 2019



Menú

Primeros a escoger

Verdes de temporada con dados de salmón Carpier,
espárragos verdes y vinagreta cítrica

Crema de calabaza con aroma de naranja, perlas de mozzarella,
pipas, picatostes y aceite de albahaca

Salteado de setas de temporada con jamón ibérico y ajos tiernos

Canelón XXL de marisco con bechamel cremosa de espinacas y sésamo negro

Segundos a escoger

Salmón con aceite de limón, vainilla y nido de 3 verduras

Pintada deshuesada rellena de foie y setas con cremoso de patata y módena

Meloso de ternera con gratén de patata, jamón y trufa

Cordero deshuesado con puré de manzana y canela

Wok de verduras con sésamo y soja (opción vegetariana)

Postres a escoger

Tiramisú

Tartaleta de Lemon Pie

Pecado de chocolate negro

Barquillos de navidad y turrónes

Bodega

Aguas minerales

Verdeo, D.O. Rueda

Celeste, D.O. Ribera del Duero

Cava Mas Pericot Brut Nature, D.O. Cava

Café o infusión

42€

IVA no incluido

Cóctel Garden

Bombón de foie con almendra
Brocheta de mozzarella, tomate cherry, aceituna negra y albahaca
Delicia de manzana verde, ricotta y quicos picantes
Jamón Ibérico de bellota con su pan de cristal
Surtido de canapés Royal
Dados de salmón Carpier marinados con cardamomo y piñones

Piruleta rellena de gambas, verdura y curry rojo
Vol-au-vent de brandada de bacalao
Croqueta de espinacas y queso feta
Fingers crujientes de pollo con salsa Tex Mex
Gyoza de pollo y verduras con salsa de soja
Burger de presa ibérica, pepinillo y queso gouda

Brocheta de fruta
Lemon pie con merengue
Barquillos de navidad y turrones

Bodega

Aguas minerales, zumos variados, refrescos y cerveza
Només. Garnacha Blanca, D.O. Empordà
Jardins, D.O. Empordà
Cava Mas Pericot Brut Nature, D.O. Cava

37€

IVA no incluido

Cóctel 83,3

Dados de salmón Carpier marinados con cardamomo y piñones
Piruleta de foie y tomate
Surtido de canapés Royal
Macaron negro de boletus y sésamo dorado
Brocheta de mozzarella, tomate cherry, aceituna negra y albahaca
Jamón Ibérico de bellota con su pan de cristal

Langostinos Panko con mahonesa de curry
Croquetas de jamón ibérico de bellota
Muslito de codorniz *Villero*
Bomba de carabinero
Tartaleta crujiente de marisco y mejillón tigre
Burger Royal con salsa gourmet y cebolla crispy
Brocheta de gamba y ciruela

Brocheta de fruta
Media luna con crujiente de chocolate, mango y fruta de la pasión
Barquillos de navidad y turrones

Bodega

Aguas minerales, zumos variados, refrescos y cerveza
Només. Garnacha Blanca, D.O. Empordà
Jardins, D.O. Empordà
Cava Mas Pericot Brut Nature, D.O. Cava

42€

IVA no incluido

Cóctel Royal

Lingote de foie y mermelada de frutos del bosque
Dados de salmón Carpier marinados con cardamomo y piñones
Jamón Ibérico de bellota con su pan cristal
Brocheta de mozzarella, tomate cherry, aceituna negra y albahaca
Palitos de gamba y sésamo
Chupa Chups de queso de cabra y sésamo
Tartaleta de hummus con aguacate

Pollo *Yakitori*

Brocheta de verduras y shitake
Delicia de gamba y cangrejo de mar
Croqueta de ceps y boletus variados
Piruleta de gamba, coco y cilantro
Langostino torpedo y arroz negro
Dumpling relleno de langostino, bambú, verduras, jengibre y aceite de sésamo
Burger de presa ibérica, pepinillo y queso gouda

Trufas de coco y té matcha
Pecado de chocolate negro
Barquillos de navidad y turrones

Bodega

Aguas minerales, zumos variados, refrescos y cerveza
Atrium Chardonnay, D.O. Penedès
Altos Ibéricos, D.O. Ca La Rioja
Cava Mas Pericot Brut Nature, D.O. Cava

47€

IVA no incluido

Condiciones

Menús válidos para un mínimo de 20 personas.

A escoger un primero, un segundo y un postre igual para todo el grupo.

Duración del servicio:

Menú en sala 2h | Cócteles 1h y 30min.

Consulte con nosotros si algún comensal tiene alguna intolerancia alimentaria.

Posibilidad de añadir una copa de bienvenida antes de la cena o un servicio de barra libre después de la misma, en la terraza situada en la azotea del Hotel que presume de unas vistas panorámicas espectaculares de la ciudad.

Opción de realizar una actividad después de la cena para amenizar la velada, como conocer la gastronomía del mundo jugando al Casino Gourmet o pasar un buen rato con un concurso. Consultar precios.