

Navidad

MENÚ CELEBRACIÓN

ENTRANTES

PATES

Campaña, finas hierbas, pimienta y foie.

QUESOS

Cabra, crema camembert, manchego, finas hierbas, frutados.

EMBUTIDOS

Jamón serrano, pollo trufado, ibéricos.

MESA DE SUSHI

Rollos California, gyozas, makis, niguiris, jengibre.

Canard a la Naranja.
Salmón Ahumado.
Brochetas de Tomate y Queso Mozzarella.
Cocktail de Mariscos.
Tartaletas con paté de manzana.
Cascada de Langostinos.
Endivias Con Roquefort y Nueces.
Ensalada de Salpicón de Mariscos.
Ensalada de Patata con Queso de Cabra.
Trio de Crujientes.
Saquitos de marisco.

SOPAS CALIENTES

Crema de calabaza al curry.
Sopa de pollo con verduritas.

CORNER VEGGIE

Arroz salvaje con verduritas.
Guiso de tofu.
Bocados veganos.
Salteado de verduras a lo provenzal.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

TRINCHE

Pavo en su jugo al corte con coles de Bruselas, dátiles con bacon,
Puré de guisantes acompañado de salsa de arándanos.

PLATOS PRINCIPALES

Paletilla de cordero asada.

Mini trenza 4 quesos.

Lomo de bacalao con gambitas.

Solomillo de cerdo a la malagueña.

Lomo de salmón en salsa de cava.

Vele al tartufo.

Entrecote de ternera acompañada de salsa gravy
y salsa a las 5 pimientos.

Mini hamburguesitas.

Delicias de pollo.

GUARNICIONES

Gratén de patatas.

Panaché de verduras.

Variedad de coliflor.

Manojito de espárragos.

Espinacas salteadas con pasas.

POSTRES

Christmas pudding con crema de Brandy.

Ciruela Strudel con salsa de vainilla.

Tiramisú casero.

Tronco de Navidad.

Pastel de zanahoria.

Crema catalana con frutas.

Selección de mini pastelería francesa.

Selección de dulces navideños.

Fresas y nata, Hojaldre de frutas, Merengue

Fuente de chocolate negro y blanco.

Mince pie.

Helados variados.

Selección de fruta fresca.

BODEGA

Ànec Mut Chardonnay DO Penedès.

Batán de Salas Joven DO Somontano.

Ederra Selección Especial DO Rioja.

Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Fin de año

MENÚ CELEBRACIÓN

ENTRANTES

PATES

Campaña, finas hierbas, pimienta y foie.

QUESOS

Cabra, crema camembert, manchego, finas hierbas, frutados.

EMBUTIDOS

Jamón serrano, selección de ahumados, ibéricos.

BUFFET ESPECIAL DE MARISCOS

Carabineros, gambón, mejillones, langostinos.

Ensalada Olivier.

Ensalada Bonconccini con tomate cherry.

Carpaccio de pollo trufado.

Voulevants de queso azul y nueces.

Cogollos con anchoas.

Rosas de salmón con huevas de lumpo.

Ensalada de cangrejo.

Ensalada de Provenzal con aguacates.

SOPAS CALIENTES

Crema de marisco.

Sopa de verduras.

CORNER VEGGIE

Champiñones y setas salteadas.

Brócoli al vapor.

Gratén de patatas.

Manojitos de judías.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

TRINCHE

Pork Belly acompañado de zanahorias babies con puré de patatas con col.

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de ternera con salsa de foie.

Paupietas de pollo en salsa de setas.

Tournedó de salmón con espinacas.

Hojaldre de queso de cabra.

Lomo de merluza con salsa de almejas y gambas.

Sorrisi Fichi e formaggio di Capra.

Surtido oriental de pollo.

Chuletas de cordero acompañadas de salsa de menta.

Mni hamburguesitas.

Pan Bao relleno.

POSTRES

Chunky brownie con salsa de vainilla.

Tarta crujiente de ciruela.

Tarta de melocotón.

Bomba de fresa.

Trío de chocolate.

Selección de mini pastelería francesa.

Selección de dulces navideños.

Tiramisú casero.

Hojaldre de frutos rojos.

Sherry trifle.

Fuente de chocolate negro y blanco.

Minces Pies.

Helados variados.

Selección de fruta fresca.

BODEGA

Ànec Mut Chardonnay DO Penedès.

Batán de Salas Joven DO Somontano.

Ederra Selección Especial DO Rioja.

Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Christmas

CELEBRATION MENU

STARTERS

PATES

Campagne, fine herbs, pepper, and foie gras.

CHEESES

Goat, Camembert cream, Manchego, fine herbs, fruity.

COLD CUTS

Serrano ham, truffled chicken, Iberian cured meats.

SUSHI TABLE

California rolls, gyozas, makis, nigiris, ginger.

Duck a l'Orange.

Smoked Salmon.

Tomato and Mozzarella Cheese Skewers.

Seafood Cocktail.

Apple Pâté Tartlets.

Prawn Cascade.

Endives with Roquefort and Walnuts.

Seafood Ceviche Salad.

Potato Salad with Goat Cheese.

Trio of Crunchy Delights.

Seafood Pouches.

HOT SOUPS

Curried pumpkin soup.

Chicken soup with vegetables.

VEGGIE CORNER

Wild rice with vegetables.

Tofu stew.

Vegan bites.

Provençal-style sautéed vegetables.

**Menu subject to change without prior notice.*

CARVERY

Sliced turkey in its own juice with Brussels sprouts, bacon-wrapped dates, Pea puree accompanied by cranberry sauce.

MAIN COURSES

Roasted should of lamb.
Mini four-cheese braid.
Cod fillet with prawns.
Pork tenderloin à la Malaga.
Salmon fillet in cava sauce.
Veal with truffle.
Beef entrecote accompanied by gravy and five-pepper sauce.
Mini burgers.
Chicken delights.

SIDE DISHES

Potato gratin.
Mixed vegetables.
Assorted cauliflower.
Bundle of asparagus.
Sautéed spinach with raisins.

DESSERTS

Christmas pudding with brandy cream.
Plum strudel with vanilla sauce.
Homemade Tiramisu.
Yule log.
Carrot cake.
Catalan cream with fruits.
Selection of mini French pastries.
Selection of Christmas sweets.
Strawberries and cream, Fruit puff pastry, Meringue.
Dark and white chocolate fountain.
Mince pies.
Assorted ice creams.
Selection of fresh fruit.

WINE LIST

Ànec Mut Chardonnay DO Penedès.
Batán de Salas Joven DO Somontano.
Ederra Selección Especial DO Rioja.
Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut.

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

New Year's Eve

CELEBRATION MENU

STARTERS

PATES

Campagne, fine herbs, pepper and foie gras.

CHEESES

Camembert cream, goat, manchego, fine herbs, fruity.

COLD CUTS

Serrano ham, selection of smoked meats, Iberian.

SPECIAL SEAFOOD BUFFET

Carabineros, king prawns, mussels, langoustines.

Olivier Salad.

Bonconccini Salad with cherry tomatoes.

Truffled chicken carpaccio.

Blue cheese and walnut vol-au-vents.

Little gem lettuce with anchovies.

Salmon roses with lumpfish roe.

Crab salad.

Provençal salad with avocados.

HOT SOUPS

Seafood bisque.

Vegetable soup.

VEGGIE CORNER

Sautéed mushrooms and fungi.

Steamed broccoli.

Potato gratin.

Bundles of green beans.

**Menu subject to change without prior notice.*

CARVERY

Pork Belly accompanied by baby carrots with
mashed potatoes with cabbage.

MAIN COURSES

Beef tenderloin with foie gras sauce.
Chicken paupiettes in mushroom sauce.
Salmon tournedos with spinach.
Goat cheese puff pastry.
Hake fillet with clam and shrimp sauce.
Fig and Goat Cheese Sorrisi.
Oriental chicken assortment.
Lamb chops with mint sauce.
Mini hamburgers.
Stuffed Pan Bao.

DESSERTS

Chunky brownie with vanilla sauce.
Plum crunchy tart.
Peach tart.
Strawberry bomb.
Chocolate trio.
Selection of mini French pastries.
Selection of Christmas sweets.
Homemade Tiramisu.
Red berry puff pastry.
Sherry trifle.
Dark and white chocolate fountain.
Mince Pies.
Assorted ice creams.
Selection of fresh fruit.

WINE LIST

Ànec Mut Chardonnay DO Penedès.
Batán de Salas Joven DO Somontano.
Ederra Selección Especial DO Rioja.
Cava Delapierre Etiqueta Negra Brut.

**Menu subject to change without prior notice.*