



Hotel Condes de Barcelona

condes gastronomía

hotel condes de barcelona

COCKTAIL

Servicio mínimo para 25 comensales

C-1

Cuchara de albaricoque y foie micuit
Brocheta de tomate, mozzarella, albahaca y kalamata
Tosta de jamón ibérico, cebolla confitada y pimiento verde frito
Tartar de salmón con mostaza y alcaparras
Tataki de atún sobre algas de Wakame y aceite de soja
Mini canalón de pies de cerdo
Langostinos envueltos en hilos de patata crujiente con salsa agripicante
Croquetas artesanas
Las mini pizzas de ceps y trufa
Pincho de chuleta de buey con cebolla teppanyaki
Hamburguesitas de ternera con cebolla confitada y queso fundido
Vieira plancha con bacon ahumado

Suplementos

Fideuá de Calamar € 3 p/p (3.30 € IVA incluido)
Arroz de caserío: € 3 p/p (3.30 € IVA incluido)

Season fruit
Macarons de frambuesa

BODEGA

Violet Xare-lo, D.O. Penedès
Conde de Valdemar, D.O.C. Rioja
Aguas minerales, refrescos y cervezas
Cafés

Suplemento pastel (Sacher de frambuesa o naranja, massini, o opera): 6 €/persona (6,60 € IVA incluido)
Suplemento Cava Brut Colet Tradicional o Juve Camps Cinta Púrpura: 5.40 € / persona (5.94 € IVA incluido)

Precio por persona: 42 €
(46.20 € IVA incluido)

Este servicio tiene una duración de 90 minutos desde la hora de inicio contratada



Hotel Condes de Barcelona

condes gastronomía

hotel condes de barcelona

COCKTAIL

Servicio mínimo 25 personas

C-2

Pincho de pulpo con patata con escamas de sal y pimentón
Taco de Salmón ahumado con caviar natural de salmón
Esférico de foie rebozado en polvo de pistacho con mermelada de tomate
Brocheta de tomate, mozzarella, albahaca y Calamata con aceite
Paleta ibérica sobre pan de coca de romero
Tartar de atún sobre guacamole
Pincho de láminas de bacalao con aceituna de kalamata sobre tosta de pan
Didalets de crua trufados
Langostinos envueltos en hilos de patata crujiente con salsa agripicante
Croquetas artesanas según temporada
Zamburiñas con bechamel de azafrán
Mini Canalon de rustidos con salsa de queso
Pincho de chuleta de buey con cebolla teppanyaki
La McDuck con cebolla roja confitada y all i oli de pera
Hamburguesitas de ternera con cebolla confitada y salsa de encurtidos
Empanadillas Gyoza de cerdo y verduras con salsa de soja

Suplementos

Fideuá de Calamar: **3 €** p/p (3.30 € IVA incluido)

Arroz de caserío: **3 €** p/p (3.30 € IVA incluido)

Season fruit

Macarons de frambuesa

BODEGA

Violet Xare-lo, D.O. Penedès

Conde de Valdemar, D.O.C. Rioja

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Cafés

Suplemento pastel (Sacher de frambuesa o naranja, massini, o opera): **6 €** p/p (6,60 € IVA incluido)

Suplemento Cava Brut Colet Tradicional o Juve Camps Cinta Púrpura Brut D.O. Cava: **5.40 €** / persona (5.94 € IVA incluido)

Precio por persona: 54 €

(59.40 € IVA incluido)

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada



Hotel Condes de Barcelona

condes gastronomía

hotel condes de barcelona

COCKTAIL

Servicio mínimo para 25 comensales

C-3

Ostras abiertas al natural
Sushi & Makis variados con salsa de soja y wasabi
Esférico de foie rebozado en polvo de pistacho con mermelada de tomate
Brocheta de tomate, mozzarella, albahaca y Calamata con aceite
Jamón ibérico sobre pan de coca de romero
Papas al mojo picón
Pulpo con patata cocida
Guacamole con polvo de totopo
Tataki de atún rojo con cebolleta
Langostinos envueltos en hilos de patata crujiente con salsa agripicante
Croquetas artesanas según temporada
Butifarra del perol con jugo de carne
Pincho de chuleta de buey con cebolla teppanyaki
Hamburguesitas de ternera con cebolla confitada
Gyozas de vegetales con salsa thai chile sobre hoja de banana

Buffet

Fideuá de Calamar o Arroz de caserío

Season fruit
Macarons de frambuesa
Canolli de vainilla y pistacho

BODEGA

Viña Sol, D.O. Penedès
Legaris Roble, D.O. Ribera del Duero
Cava Parxet Brut Reserva D.O. Cava
Aguas minerales, refrescos y cervezas
Cafés

Suplemento pastel (Sacher de frambuesa o naranja, massini, opera): 6 €/persona (6,60 € IVA incluido)

Precio por persona: 65€
(71.50 € IVA incluido)

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada