



Martin Berastegui

# condes gastronomía

hotel condes de barcelona

## PROPUESTAS DE ALMUERZOS Y CENAS

### MT- 1

**A elegir un primero, un segundo y un postre para todo el grupo**

Crema de calabaza con parmesano regiano en textura y brotes de la huerta

O

Crujiente de queso de cabra con langostinos, setas de temporada, crema de tuétano  
de verduras y brotes

---

Solomillo de buey con parmentier trufado y jugo de carne

O

Merluza en salsa verde con mongetes de santa pau y almejas

---

Fresones en almíbar de menta y espuma de frutos rojos

O

Crema de mascarpone-limón con fresón macerado y crujiente de cacao

**Precio por persona: 32 €**

(35.20 € IVA incluido)

*El menú se debe elegir días antes del evento, no el mismo día*

### MT- 2

Ravioli de ricota y espinacas con crema suave de pesto y rúcula

Meloso de ibérico cocido a baja temperatura con puré de chirivia y jugo de carne

Chocolate en texturas

**Precio por persona: 37 €**

(40.70 € IVA incluido)

## MT- 3

Esqueixada de bacalao confitado con crema suave de ajo, brotes de la huerta y maíz tostado

Solomillo de ternera con jugo de carne y graten de patata

“San Francisco” en texturas

**Precio por persona: 44 €**

(48.40 € IVA incluido)

## MT- 4

Arroz cremoso de ceps con jugo de carne y cebolla roja escalibada

Rape asado con cremoso de raíces, pesto ligero y jugo de pollo al limón

Tarta Tatín con helado de vainilla y crujiente de almendra

**Precio por persona: 52 €**

(57.20 € IVA incluido)

## **BODEGA**

(Incluida en todos los menús)

Violet Xare-lo, D.O. Penedès

Conde de Valdemar D.O.C Rioja

Aguas minerales

Cafés

Suplemento Cava Perelada Brut Nature Cuvée Especial o Juvé Camps Cinta Púrpura

D.O. Cava: **5.40 €** p/p (5.94 € IVA incluido)

Suplemento de pastel de celebración: **6 €** p/p (6.60 € IVA incluido)