

Navidades 2018
Sala Privada

Opción snacks

Filopizza
 Gilda de queso de oveja
 Royal de mejillones al curry
 Botón de tortilla de patata con alioli

Opción aperitivo

SNACKS

Filopizza
 Aceitunas gordal

APERITIVOS FRIOS

Gilda de queso de oveja
 Royal de mejillones al curry
 Rillete de pato y chutney de mango
 Botón de tortilla de patata con alioli

APERITIVOS CALIENTES

Langostino crujiente con mayonesa de kimchee
 Brocheta de panceta teriyaki
 Croquetas de jamón ibérico

BODEGA

Vino blanco, vino tinto, cava, aperitivos, cervezas y refrescos

Menú

ENTRANTE	Canelón de asado con crema de ceps y reja de queso parmesano
PRINCIPAL	Meloso de terneraa al vino con gnocchis de polenta y setas y picada de mostaza y naranja
POSTRES	Chocolate y nueces
SOBREMESA	Bombones de Navidad
BODEGA	Petit Clot dels Oms D.O. Penedès Mas Rabell Alquimia D.O. Catalunya Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava Aguas minerales, infusión o café (supl. carro de licores 3,00€)

MENÚ CON SNACKS EN MESA: 46,00 €
MENÚ CON APERITIVO SERVIDO EN MESA: 56,00 €
MENÚ CON APERITIVO SERVIDO DE PIE: 61,00 €
 (precio por persona)

Otros entrantes

Coca de presa ibérica con tomate asado, straciatella de burrata y aceite de pistachos

Coctel de langostinos, cítricos, aguacate y sésamo

Timbal caliente de bacalao, patata mortero y alcachofas con pil-pil de perejil (supl. 1,00€)

Otros principales

Filete de cerdo con milhojas trufado y salsa de canela

Mar y montaña de carrillera ibérica con langostinos (supl. 2,00€)

Carrillera de ternera al oporto con cremoso de vainilla y rebozuelos (supl. 2,00€)

Merluza al horno con parmentier al aceite de oliva, jugo de su asado y setas (supl. 2,00€)

Otros postres

Mousse de vainilla con corazón de frambuesa (supl. 0,50€)

Tandem de lima y limón (supl. 0,50€)

Vegetarianos

ENTRANTES

Crema de setas y quínoa

Ensalada de burrata con espinacas y picada de tomate confit

Timbal de patata, alcachofas y espárragos con huevo poché y picada de piñones

PRINCIPALES

Wok de noodles con verduras de otoño y tofu

Canelón de berenjena con setas y crema de tomate

Hamburguesa vegetal con polenta

POSTRES

Macedonia de melón con hibisco y sorbete de limón

Crema de avellanes y espuma de chocolate

Menú infantil (niños hasta 17 años)

SNACKS EN MESA	Pizzasnack, xips de patata i roll de bikini
ENTRANTE	Macarrones con tomate
PRINCIPAL	Pollo asado con patatas o Filete de merluza empanado con patatas
POSTRES	Pijama
SOBREMESA	Bombones de Navidad
BEBIDA	Agua mineral, refrescos o zumos

PRECIO POR PERSONA: 31,00 €

Condiciones de reserva

- Todos los precios que se indican incluyen el 10% IVA.
- Precios válidos para reservas de mínimo 18 adultos. Grupos entre 12 y 17 adultos tendrán un suplemento de alquiler de sala de 100 €.
- Se podrá escoger entre dos primeros, dos segundos y dos postres.
- El menú se debe comunicar como mínimo 7 días antes del evento.
- Se podrá hacer variaciones del número de asistentes hasta 72 horas antes del evento. Cualquier cambio posterior incurrirá en gastos de cancelación del 100% del precio del menú.
- Todos los menús incluyen minuta y decoración navideña de las mesas.
- No está permitido consumir alimentos ajenos a nuestro establecimiento.
- Duración del servicio para menús con *snacks*: dos horas y media.
- Duración del servicio para menús con aperitivo: tres horas.
- La hora límite de estancia en la sala, el 24 de diciembre será la 01:00 horas.
- La hora límite de estancia en la sala el 26 de diciembre, 1 de enero y 6 de enero será las 18:30 horas.

Condiciones de pago

- **300€** para la reserva en firme del espacio. Depósito no reembolsable en caso de cancelación de la reserva.
- **90%** del total del banquete cinco días antes de la celebración (descontando el primer depósito)
- **10%** restante y los posibles extras se abonarán al final del evento.