

CENA DE TRABAJO
BUSINESS DINNER



THE
GATES
DIAGONAL | BARCELONA

CENA DE TRABAJO BUSINESS DINNER

Opciones /
Options

42 €



THE
GATES
DIAGONAL | BARCELONA

MENÚ 1

Parrillada de verduras de temporada, virutas de jamón y salsa romesco.

Grilled assorted season vegetables, ham slices and romesco sauce.

Pollo de corral, relleno de queso de cabra, salsa de ciruelas y cremoso de patata.

Farm chicken stuffed with goat cheese with plum sauce and creamy potato.

“Apple crispy” Tarta de manzana perfumada con canela

MENÚ 2

Raviolis de huevo relleno de crema de espinacas con salsa de trufa y foie / Egg ravioli stuffed with spinach cream and with truffle and foie sauce.

Salmón relleno de queso de cabra con mermelada de tomate y verduras salteadas.

Stuffed salmon with goat cheese with tomato mermelade and sautéed vegetables.

Carpaccio de piña, crema de caramelo y helado de coco Pineapple carpaccio with caramel cream and coconut ice-cream

MENÚ 3

Tartar de tomates con dátiles y queso de cabra caramelizado

Tomato tartar with dates and caramelized goat cheese

Escalopines de buey con salsa de Oporto y atadillos de judias tiernas con bacon

Ox slices with Porto sauce and green beans with bacon

Brownie de chocolate con nueces y espuma de naranja al ron/ Chocolate brownie with walnuts and orange foam rum flavor

CENA DE TRABAJO BUSINESS DINNER Opciones / Options

42 €



THE
GATES
DIAGONAL | BARCELONA

MENÚ 4

Crema de frutos del mar con trio de arroces y mejillones.

Seafood cream with.

Pierna de cordero deshuesada cocida a baja temperatura con patatas confitadas.

Boned lamb leg cooked at low temperature with roasted potatoes.

"Opera" bizcocho de café con ganache de chocolates

"Opera" Coffee sponge cake with chocolate ganache

MENÚ 5

Risotto de espárragos verdes con tomates Cherry y queso parmesano.

Green asparagus risotto with Cherry tomatoes and Parmesan cheese.

Meloso de cerdo deshuesado con salsa de Oporto y parmentier de boniato/ Boned pork with Porto sauce sweet potato parmentier

Plato de fruta del tiempo con sorbete de melocotón.

Season fruit dish with peach sherbet

CENA DE TRABAJO BUSINESS DINNER Condiciones / Conditions



THE
GATES
DIAGONAL | BARCELONA

El precio de la cena de trabajo incluye:

- Duración del servicio máximo : 1.30 horas
- Todos nuestros menús incluyen las siguientes bebidas:

Aperitivo del Chef

Vino blanco y tinto

Cava

Agua con gas & sin gas

Café o té

Petit -fours

- Cena servida
- Se ha de escoger un único menú para todo el grupo.
- Para personas con alergia, vegetarianos, etc podemos adaptarles otro menú sabiéndolo con antelación.
- Cualquier cambio de plato el mismo día del evento se facturará.
- Éste menú solo se servirá entre las 20.00 y las 22:30 hrs
- Mínimo 15 personas

Todas nuestras tarifas incluyen el 10% IVA

Business dinner prices includes:

- Maximum duration of service : 1,30 hours
- All our menus have those drinks included:

Chef Appetizer

White and red wine

Cava (sparkling wine)

Sparkling and still water

Coffee or tea

Petit-fours

- Served business dinner
- You have to choose the same menu for the entire group.
- For guest with allergies, vegetarian, etc we can adapt the menu if we know in advance.
- Any change of some dish on the same day it will be invoiced.
- This menu only will be served between 08:00 p.m. and 10.30 p.m.
- Minimum requested for 15 people

All our prices includes the 10 % VAT