

AMERICAN
XMAS
RITZ

COCKTAILS

SNACKS

Piruletas de parmesano
Chips de sabores
Pop Corn al curry
3D al Ras el Hannout

APERITIVOS FRIOS

Chapatita de jamón ibérico, tomate y aceite de oliva
Durüm de codorniz escabechada, rucola y parmesano
Bombón de foie con almendras caramelizadas y compota de manzana

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas caseras de jamón y bacalao
Langostino en tempura de wasabi
Crema de hongos al jamón ibérico
Mini hamburguesa de wagyou

EL DULCE

Pequeños dulces artesanos elaborados por nuestro maestro pastelero

BEBIDAS

Brindis con Cava, Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cervezas y Zumos

COCKTAIL 1



42€

COCKTAIL 2

SNACKS

Piruletas de parmesano

Chips de sabores

Pop Corn al curry

3D al Ras el Hannout

APERITIVOS FRIOS

Vichyssoise de ostras

Chapatita de jamón ibérico, tomate y aceite de oliva

Durüm de codorniz escabechada, rucola y parmesano

Canelón de nécora y calabacín con vinagreta de piñones

Bombón de foie con almendras caramelizadas y compota de manzana

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas caseras de jamón y bacalao

Langostino en tempura de wasabi

Crema de hongos al jamón ibérico

Falso risotto de sepia con tallarín de chipirón

Mini hamburguesa de wagyou

EL DULCE

Pequeños dulces artesanos elaborados por nuestro maestro pastelero

BEBIDAS

Brindis con Cava, Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cervezas y Zumos



45€

SNACKS

Piruletas de parmesano
Chips de sabores
Pop Corn al curry
3D al Ras el Hannout

APERITIVOS FRIOS

Vichyssoise de ostras
Chapatita de jamón ibérico, tomate y aceite de oliva
Durüm de codorniz escabechada, rucola y parmesano
Canelón de nécora y calabacín con vinagreta de piñones
Bombón de foie con almendras caramelizadas y compota de manzana
Ensalada de tomates, mozzarella y trufa negra

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas caseras de jamón y bacalao
Langostino en tempura de wasabi
Crema de hongos al jamón ibérico
Falso risotto de sepia con tallarín de chipirón
Mini hamburguesa de wagyou
Brocheta de pularda con salsa de curry

EL DULCE

Pequeños dulces artesanos elaborados por nuestro maestro pastelero
Mini marshmallow de frambuesa y maracuyá
Licor de leche merengada

BEBIDAS

Brindis con Cava, Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cervezas y Zumos

C
O
C
K
T
A
i
L
3

54€

COCKTAIL 4

SNACKS

Piruletas de parmesano
Chips de sabores
Pop Corn al curry
3D al Ras el Hannout

BODEGÓN DE QUESOS NACIONALES
SALMÓN AHUMADO AL CORTE

APERITIVOS FRIOS

Vichyssoise de ostras
Chapatita de jamón ibérico, tomate y aceite de oliva
Durüm de codorniz escabechada, rúcula y parmesano
Canelón de nécora y calabacín con vinagreta de piñones
Bombón de foie con almendras caramelizadas y compota de manzana
Ensalada de tomates, mozzarella y trufa negra

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas caseras de jamón y bacalao
Langostino en tempura de wasabi
Crema de hongos al jamón ibérico
Falso risotto de sepia con tallarín de chipirón
Mini hamburguesa de wagyou
Brocheta de pularda con salsa de curry



65€

EL DULCE

Pequeños dulces artesanos elaborados por nuestro maestro pastelero
Mini marshmallow de frambuesa y maracuyá
Licor de leche merengada

BEBIDAS

Brindis con Cava, Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Cervezas y Zumos

BARRA LIBRE Y AMENIZACIÓN

Barra libre dos primeras horas.....
(Incluidos todos los invitados).

24€

Barra libre hora extra.....
(Se facturarán un mínimo del 50% de los asistentes confirmados a la cena)
10% de IVA incluido

16€

Amenización musical dos primeras horas.....

850€

Amenización musical hora extra.....
21% de IVA incluido

407€

*Rogamos tomen nota que el volumen máximo de la música en este espacio será de 80 decibelios.

★ Los precios de los cocktails incluyen IVA

★ Los cócteles llevan entre 1 y 2 piezas por persona de cada variedad

SALONES JOHN PAWSON

Espacios modernos y minimalistas, ubicados en la planta lobby del Hotel con luz natural.

Salones panelables de entre 126 y 950 m2 que ofrecemos para un mínimo de 91 comensales.



SALONES VICTORIO & LUCCHINO

Espacios vanguardistas y acogedores, ubicados en la 5ª planta del Hotel con luz natural.

Salones de entre 56 y 168 m2 que ofrecemos para un máximo de 90 comensales.



ÁTICOS JEAN NOUVEL

Espacios vanguardistas con una atmósfera cool y sofisticada, acompañados de unas espectaculares vistas.

Ofrecemos estos espacios para almuerzos y cenas tipo cóctel desde 80 a 350 comensales.



***En caso de preferir espacios diferentes a los detallados por el hotel en función del número de comensales, no dude en hacérselo saber para informarle del suplemento a aplicar.

