



NAVIDAD EMPRESAS 2025/26





Menú 1

Precio: 58 €/persona

Precio para reservas
en viernes: 58 €

Precio para reservas
en jueves o sábado: 54 €

Precio para reservas
de lunes a miércoles: 50 €

IVA no incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino tinto *Itant*, D.O. MONTSANT.

Vino blanco *Anaïs*, D.O. PENEDÈS.

Cava *Mistinget*, D.O. CAVA.

Aperitivo de bienvenida

Copa de cava
Chips vegetales
Olivas
Almendras saladas

Primero (a elegir)

- Crema de setas con quenelle de queso fresco y aceite de trufa.
- Canelón de rustido con bechamel y lascas de parmesano.

Principal (a elegir)

- Meloso ibérico al oporto con chocolate, y puré de calabaza y setas de temporada.
- Dorada con salsa ligera de avellanas y setas de temporada.

Postre

Mini surtido de postres variados.
Neulas y turrone.

Café / Infusiones





Menú 2

Precio: 61 €/persona

Precio para reservas
en viernes: 61 €

Precio para reservas
en jueves o sábado: 57 €

Precio para reservas
de lunes a miércoles: 53 €

IVA no incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino tinto *Itant*, D.O. MONTSANT.

Vino blanco *Anaïs*, D.O. PENEDÈS.

Cava *Mistinget*, D.O. CAVA.

Aperitivo de bienvenida

Copa de cava
Chips vegetales
Olivas
Almendras saladas

Pica pica

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.
Langostino crujiente con mayonesa de tamarindo y gengibre.

A elegir uno:

- Croqueta de ceps.
- Bomba de pollo de corral con un toque de kimchie.

A elegir tres:

- Flor de alcachofa con virutas de jamón y parmesano.
- Tataki de salmón zuque con mayonesa de tomate y cebolla crujiente.
- Canelón de pollo de corral con bechamel.
- Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, brie y canónigos.
- Mini volcán de steak tartar con yema curada.
- Quiche de verduras variadas.
- Lingote de foie rebozado con almendras garrapiñadas
+ 3,5 € supl.

Principal (a elegir dos)

- Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier trufada.
- Solomillo de ternera con trufa negra y salsa Périgueux.
+ 5 € supl.
- Corvina sobre cama de patatas panadera y cebolla caramelizada con concassé de tomates y pistacho.
- Suquet de rodaballo y almejas. + 5 € supl.

Postre

Mini surtido de postres variados.
Neulas y turrone.

Café / Infusiones





Menú 3

Precio: 64 €/persona

Precio para reservas
en viernes: 64 €

Precio para reservas
en jueves o sábado: 60 €

Precio para reservas
de lunes a miércoles: 56 €

IVA no incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino tinto *Itant*, D.O. MONTSANT.

Vino blanco *Anaïs*, D.O. Penedès.

Cava *Mistinget*, D.O. CAVA.



Aperitivo de bienvenida

Copa de cava
Chips vegetales
Olivas
Almendras saladas

Pica pica

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.
Croqueta de ceps.
Chips vegetales.

Primer plato (a elegir)

- Carpaccio de bacalao con alioli de ajo negro, piñones, tomate y brotes verdes.
- Crema de marisco con langostino crujiente.

Principal (a elegir)

- Solomillo de ternera con trufa negra y salsa Périgueux.
- Suquet de rodaballo y almejas.

Postre

Mini surtido de postres variados.
Neulas y turrone.

Café / Infusiones





Menú cóctel

Precio: 56 €/persona

Precio para reservas
en viernes: 56 €

Precio para reservas de lunes
a jueves o sábado: 52 €

IVA no incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino tinto *Itant*,
D.O. MONTSANT.

Vino blanco *Anaïs*,
D.O. PENEDÈS.

Cava *Mistinget*,
D.O. CAVA.

Bloque 1 (incluido)

Sorbete de ajoblanco de melón
con virutas de jamón.

Tostadita de pan de coca
con jamón ibérico.

Langostino crujiente con
mayonesa de tamarindo
y jengibre.

Bloque 1 (a elegir dos)

Hummus de zanahoria asada con
verduritas y pan de pita.

Bomba de pollo de corral
con un toque de kimchie.

Blini de atún con guacamole,
tomate semiseco y caviar de
tonkatsu.

Stracciatella de romesco,
puerro confitado y pipas.

Patata baby brava.

Croqueta de jamón.

Croqueta de ceps.

Bloque 2 (incluido)

Salmón zuque con mayonesa de
tomate seco y cebolla crujiente

Mini canelón de rustido.

Sandwich de meloso de ternera
con mostaza y brie.

Bloque 2 (a elegir dos)

Mini brioche de cochinita pibil.

Mini hamburguesa de ternera con
cebolla caramelizada,
brie y canónigos.

Mini carpaccio de ternera con
alcaparra frita y parmesano.

Pollo teriyaki con berenjena thai
y shitake.

Mini volcán de steak tartar con
yema cruda.

Bufet de fideuá de mar.

Lingote de foie rebozado con
almendras garrapiñadas

+ 3,5 € supl.

Postre

Mini surtido de postres variados.

Neulas y turrones.

Café / Infusiones

BUFFETS EN SALA EXTRA:

Tagliata de ternera con chimichurri:
+ 6 €/pax

Arroz de mar QGAT: **+ 4,5 €/pax**

Buffet de quesos: **+ 6 €/pax**

Jamón y cortador: **+ 700 €**





Condiciones generales

1. Los precios no incluyen IVA: 10% en restauración y alojamiento y 21% en salas y audiovisuales.
2. La reserva se considerará efectiva con la entrega de la paga y señal, correspondiente al pago del primer depósito.
3. En caso de anulación, las cantidades entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza tampoco quedarán a cuenta para la nueva fecha.
4. El evento quedará abonado en su totalidad 15 días antes del evento.
5. Es necesario confirmar el número de comensales definitivo, así como la selección de platos y posibles alergias y/o intolerancias con una antelación de 15 días. Se facturará en base a los comensales confirmados.
6. El tiempo de permanencia en el espacio irá en función de la duración de los servicios contratados.
7. Cualquier material externo enviado al hotel para este evento debe ser recibido de lunes a viernes de 9 a 13 horas y deberá especificarse por escrito con un mínimo de 24 horas de antelación, notificando: día y hora aproximada de entrega, número de bultos y volumen y peso aproximado. No se aceptará ningún material externo para el evento hasta dos días antes del mismo para su almacenaje. La recogida de todo el material deberá ser efectuada a la finalización del evento.
8. La empresa se reserva el derecho de cambiar la sala del evento por causas de fuerza mayor o por variación del número de comensales.
9. Suplemento en sala privada no incluido en los precios de los menús.

La contratación del evento en nuestro establecimiento implica la aceptación de estas condiciones.

