



NAVIDAD EMPRESAS 2024/25



Menú 1

Precio: 55 €/persona

IVA no incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas*
Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo
y Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinget Brut*
Nature, D.O. CAVA. Macabeo,
Xarel·lo y Parellada.

Aperitivo de bienvenida con copa de cava.

Pica pica

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Croqueta de ceps.

Canelón de pollo de corral.

Tataki de salmón zuque con mayonesa de tomate
y cebolla crujiente.

Flor de alcachofa con virutas de jamón y parmesano.

Langostino panko con mayonesa de tamari y jengibre.

Principal (a elegir)

Meloso ibérico al Oporto y chocolate, puré de calabaza
y setas de temporada.

Dorada con salsa ligera de avellanas y setas de temporada.

Postre (a elegir)

Lemon pie.

Texturas de chocolate.

Neulas y turrone

Café / Infusiones





Menú 2

Precio: 59 €/persona

IVA no incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Salimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas*
Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo
y Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinget Brut*
Nature, D.O. CAVA. Macabeo,
Xarel·lo y Parellada.

Aperitivo de bienvenida con copa de cava.

Pica pica

Pan de coca con tomate y jamón ibérico.

Croqueta de ceps.

Chips vegetales.

Primer plato (a elegir)

Flor de alcachofa con virutas de jamón y parmesano.

Tataki de salmón zuque con mayonesa de tomate
y cebolla crujiente.

Principal (a elegir)

Costilla de ternera a baja temperatura con parmentier trufada.

Dorada con salsa ligera de avellanas y setas de temporada.

Postre (a elegir)

Cheesecake de maracuyá.

Tarta sacher.

Neulas y turrone

Café / Infusiones





Menú 3

Precio: 63 €/persona

IVA no incluido.

BODEGA

Agua mineral.

Vino blanco *Salimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vino tinto *Ondarre 7 Parcelas*
Crianza, D.O. RIOJA. Tempranillo
y Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinget Brut*
Nature, D.O. CAVA. Macabeo,
Xarel·lo y Parellada.

Aperitivo de bienvenida con copa de cava.

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.

Crema de marisco con langostino crujiente.

Principal (a elegir)

Solomillo de ternera con trufa negra y salsa Perigueux.

Suquet de rodaballo y almejas.

Postre (a elegir)

Cheescake de maracuyá.

Texturas de chocolate.

Neulas y turrone

Café / Infusiones





Menú cóctel

Precio: 51 €/persona

IVA no incluido.

BODEGA

Barra de bebidas incluidas:
refrescos, cervezas, vino
blanco, vino tinto y cava.

Bloque 1 (incluido)

Chupito de ajoblanco
de melón con jamón.

Tostadita de pan de coca
con jamón ibérico.

Langostino crujiente con
mayonesa de tamari y jengibre.

Bloque 1 (a elegir dos)

Hummus de zanahoria asada
con verduritas y pan pita.

Bomba de pollo con mayonesa
de kimchi.

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

Stracciatella con 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 rostit.

Sándwich de meloso de ternera
con mostaza y brie.

Bloque 2 (a elegir dos)

Mini brioix de cochinita pibil.

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

Mini carpaccio de ternera
crujiente con alcaparra frita,
parmesano.

Pollo teriyaki con berenjena thai
y shitake.

Mini volcán de steak tartar
con yema curada.

Buffet de fideua de mar.

Postre (a elegir)

Cheescake.

Carrot cake.

Lemon pie.

Sacher.

Café / Infusiones

BUFFETS EN SALA EXTRA:

Tagliata de ternera con
chimichurri: **4 €/pax**

Arroz de mar QGAT: **7 €/pax**

Buffet de quesos: **5 €/pax**

Sashimi de pescado
con salsas: **12 €/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.

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

