



NADAL EMPRESSES 2024/25



Menú 1

Preu: 55 €/persona

IVA no inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vi negre *Ondarre 7 Parcelas*
Criança, D.O. RIOJA. Tempranillo
i Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinget Brut*
Nature, D.O. CAVA. Macabeu,
Xarel·lo i Parellada

Aperitiu de benvinguda amb copa de cava.

Pica pica

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

Croqueta de ceps.

Caneló de pollastre de corral.

Tataki de salmó zuque amb maionesa de tomàquet
i ceba cruixent.

Flor de carxofa amb encenalls de pernil i parmesà.

Llagostí panko amb maionesa de tamari i gingebre.

Principal (a escollir)

Melós ibèric a l'Oporto i xocolata, puré de carbassa
i bolets de temporada.

Orada amb salsa lleugera d'avellanes i bolets de temporada.

Postres (a escollir)

Lemon pie.

Textures de xocolata.

Neules i torrons

Cafè / Infusions





Menú 2

Preu: 59 €/persona

IVA no inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vi negre *Ondarre 7 Parcelas*
Criança, D.O. RIOJA. Tempranillo
i Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinget Brut*
Nature, D.O. CAVA. Macabeu,
Xarel·lo i Parellada

Aperitiu de benvinguda amb copa de cava.

Pica pica

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

Croqueta de ceps.

Xips vegetals.

Primer plat (a escollir)

Flor de carxofa amb encenalls de pernil i parmesà.

Tataki de salmó zuque amb maionesa de tomàquet
i ceba cruixent.

Principal (a escollir)

Costella de vedella a baixa temperatura
amb parmentier trufada.

Orada amb salsa lleugera d'avellanes i bolets de temporada.

Postres (a escollir)

Cheesecake de maracujà.

Pastís sacher.

Neules i torrons

Cafè / Infusions





Menú 3

Preu: 63 €/persona

IVA no inclòs.

CELLER

Aigua mineral.

Vi blanc *Saltimbanqui*,
D.O. RUEDA. Verdejo.

Vi negre *Ondarre 7 Parcelas*
Criança, D.O. RIOJA. Tempranillo
i Mazuelo.

Cava *Vallformosa Mistinget Brut*
Nature, D.O. CAVA. Macabeu,
Xarel·lo i Parellada

Aperitiu de benvinguda amb copa de cava.

Pica pica

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric.

Croqueta de ceps.

Xips vegetals.

Primer plat (a escollir)

Carpaccio de bacallà amb allioli d'all negre, pinyons,
tomàquet i brots.

Crema de marisc amb llagostí cruixent.

Principal (a escollir)

Filet de vedella amb tòfona negra i salsa Perigueux.

Suquet de turbot i cloïsses.

Postres (a escollir)

Cheesecake de maracujà.

Textures de xocolata.

Neules i torrons

Cafè / Infusions





Menú còctel

Preu: 51 €/persona

IVA no inclòs.

BODEGA

Barra de begudes inclosa:
refrescs, cerveses, vi blanc,
vi negre i cava.

Bloc 1 (inclòs)

Xarrup d'ajoblanco de meló
amb pernil.

Torrada de pa de coca
amb pernil ibèric.

Llagostí cruixent amb maionesa
de tamari i gingebre.

Bloc 1 (a escollir dos)

Hummus de pastanaga rostida
amb verduretes i pa pita.

Bomba de pollastre
amb maionesa de kimchi.

Blini de tonyina amb guacamole,
tomàquet semisec i caviar
de tonkatsu.

Stracciatella amb romesco,
porro confitat i pipes.

Patata baby brava.

Croqueta de pernil.

Croqueta de ceps.

Bloc 2 (inclòs)

Salmó zuque amb maionesa
de tomàquet sec i ceba cruixent.

Mini caneló de rostit.

Sandvitx de melós de vedella
amb mostassa i brie.

Bloque 2 (a escollir dos)

Mini briox de cochinita pibil.

Mini hamburguesa de vedella
amb ceba caramel·litzada,
brie i canonges.

Mini carpaccio de vedella
cruixent amb tàpera fregida,
parmesà.

Pollastre teriyaki
amb albergínia thai i shitake.

Mini volcà de steak tàrtar
amb rovell curat.

Bufet de fideua de mar.

Postres (a escollir)

Pastís de formatge.

Pastís de pastanaga.

Lemon pie.

Sacher.

Cafè / Infusions

BUFFETS EN SALA EXTRA:

Tagliata de vedella
amb chimichurri: **4 €/pax**

Arròs de mar QGAT: **7 €/pax**

Bufet de formatges: **5 €/pax**

Sashimi de peix amb salses:
12 €/pax

Pernil i tallador: **700 €**





Condicions generals

1. Els preus no inclouen IVA: 10% en restauració i allotjament i 21% en sales i audiovisuals.
2. La reserva es considerarà efectiva amb l'entrega de la paga i senyal, corresponent al primer dipòsit.
3. En cas d'anul·lació, les quantitats entregades no es retornaran. Si la celebració s'ajorna, tampoc quedaran a compte per a la nova data.
4. L'esdeveniment quedarà abonat en la seva totalitat 15 dies abans de l'esdeveniment.
5. Cal confirmar el nombre de comensals definitiu, així com la selecció de plats i possibles al·lèrgies i/o intoleràncies amb una antelació de 15 dies. Es facturarà en funció dels comensals confirmats.
6. El temps d'estada a l'espai anirà en funció de la durada dels serveis contractats.
7. Qualsevol material extern enviat a l'hotel per a aquest esdeveniment ha de ser rebut de dilluns a divendres de 9 a 13 hores i s'haurà d'especificar per escrit amb un mínim de 24 hores d'antelació, notificant: dia i hora aproximada d'entrega, nombre de paquets i volum i pes aproximat. No s'acceptarà cap material extern fins a dos dies abans de l'esdeveniment per al seu emmagatzematge. La recollida de tot el material s'haurà de fer a la finalització de l'esdeveniment.
8. L'empresa es reserva el dret de canviar la sala de l'esdeveniment per causes de força major o per variació del nombre de comensals.

La contractació de l'esdeveniment al nostre establiment implica l'acceptació d'aquestes condicions.

