

Menús de Festes

Celebra les festes amb la família, amics i companys, en la nostra impressionant sala a la 6^a planta amb vistes a la Casa Milà i la Sagrada Família de Gaudí. T'oferim el nostre excepcional menú de menjar i begudes per satisfer les teves necessitats.

Aquests paquets de begudes son per persona i vàlids per dues hores.

UN

Aigua mineral
Refrescs i suc
Cafè i te

€15*

Hora adicional: €5

DOS

Aigua mineral
Vins de la casa
Cervesa
Cafè i te

€28*

Hora adicional: €10

TRES

Cava
Aigua mineral
Refrescs i suc
Vins de la casa
Cervesa
Cafè i te

€37*

Hora adicional: €12

QUATRE

Cava
Aigua mineral
Refrescs i suc
Vins de la casa
Cervesa
Cafè i te
Licors Standard

€52*

Hora adicional: €18

CINC

Cava
Aigua mineral
Vins de la casa
Cervesa
Cafè i te
Licors Premium

€64*

Hora adicional: €22

**Millora el teu paquet de begudes a una opció Premium per un preu adicional de €22*

VINS DE LA CASA

BLANC: Menade, D.O. Rueda
NEGRE: Palacios La Montesa, D.O. Rioja
ROSAT: Més que paraules, D.O. Penedès
CAVA: Torelló Can Martí, D.O. Cava

VINS MÉS FINS

BLANC: Louis Latour, A.O.C Chablis
NEGRE: Torremilanos, D.O. Ribera del Duero
ROSAT: Miraval, A.O.C. Côtes de Provence
CAVA: Recaredo Terrers Gran Reserva Brut, D.O. Corpinnat

€22

LICORS PREMIUM

VODKA: Grey Goose | GINEBRA: Gin Mare, Monkey 47 | RON: Bacardi 8 años
TEQUILA: Patrón Silver & Reposado | BOURBON: Jack Daniel's
WHISKEY: Johnnie Walker Black Label

Sopar Plated-style

Tots els preus son per persona. IVA inclòs.

PLATED-STYLE: OPCIÓ 1

Olives marinades

Assortiment de pans

Gambes fredes servides amb salsa tàrtara

Canalons de rostit amb salsa beixamel

Vedella rostida amb bolets
i acompanyada de patates

—

Pastís de llimona amb ametlles daurades

Assortiment de dolços nadalencs

€51

PLATED-STYLE: OPCIÓ 2

Olives marinades

Assortiment de pans

Selecció de formatges i embotits

Sopa de galets: brou clar de carns variades,
amb pasta de cargols i cigrons.

Amanida de brots verds amb llegums,
tonyina, ceba vermella i taronja

Carn d'olla amb tubercles i Ras el Hanut

—

Fruites i massapà

Assortiment de dolços nadalencs

€57

PLATED-STYLE: VEGETARIÀ

Olives marinades

Assortiment de pans

Fulles de bleda farcides d'arròs salvatge i
olives amb salsa de tomàquet picant

Estofat d'arrels, bolets i col arrissada amb
cigrons i Ras el Hanut

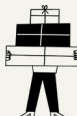
Amanida de fulles mixtes, magrana,
vinagreta francesa

—

Pastís de llimona amb ametlles daurades

Assortiment de dolços nadalencs

€51



Sopar Family-style

Tots els preus son per persona. IVA inclòs.

FAMILY-STYLE: OPCIÓ 1

Olives marinades

Assortiment de pans

Amanida de brots verds amb llegums,
onyina, ceba vermella i taronja

Plat de pernil ibèric, pa amb tomàquet

—

Rostit de xai amb patates, bleda i cigrons

Canalons de rostit amb salsa beixamel

Amanida de mongetes tendres rostides,
tomàquets cherry, avellanes, oli d'oliva i
guarniment d'all

—

Pastís de llimona amb ametlles daurades

Assortiment de dolços nadalencs

€75

FAMILY-STYLE: OPCIÓ 2

Olives marinades

Assortiment de pans

Selecció de formatges i embotits

Calamars fregits amb all i oli de llimona

—

Porcell rostit amb patates, cebes i llimones perses

Llagosta rostida amb mantega d'herbes

Amanida de brots verds frescos amb
guarniment de parmegiano reggiano

—

Amanida de fruites, mel i guarniment de tahini

Assortiment de dolços nadalencs

€86

FAMILY-STYLE VEGETARIÀ

Olives marinades

Assortiment de pans

Anelles de ceba i pebrots cruixents
amb allioli de llima

Croquetes de bolets

—

Estofat de moniatos, espinacs i albergínia
amb cigrons i Ras el hanout

Canalons de ragú de bolets,
gratinats amb salsa beixamel

Amanida de mongetes tendres rostides,
tomàquets cherry, avellanes, oli d'oliva i
guarniment d'all

—

Safata de fruita fresca

Assortiment de dolços nadalencs

€71

Sopar Cocktail-style

Tots els preus son per persona. IVA inclòs.

COCKTAIL-STYLE: OPCIÓ 1

Calamars a l'andalusa

Brandada de bacallà, cracker i pebrot d'Espelette

Pinxo d'anxoves i ajvar (albergínia i pebrot)

Assortit d'embotits

Coca de forner amb llonganissa i tomàquet

Amanida de pollastre amb tàperes

—

Pinxo de fruita fresca

Assortiment de dolços nadalencs

€37

COCKTAIL-STYLE: OPCIÓ 2

Brioix al vapor de xai i salsa especial, ruca

Mini croissant amb pernil Ibèric

Broqueta de gambes amb olives verdes

Croquetes de pernil

Ous a la diable espanyols amb tonyina, maionesa i pebre vermell fumat

Amanida Olivier amb anxoves i pebrot

Pinxo de pop a la planxa amb salsa verda

Truita de patates

Vas d'espinacs i cigrons

—

Pinxo de fruita fresca

Assortiment de dolços nadalencs

€49

