

# Menús de Fiestas

Celebra las fiestas con tu familia, amigos y compañeros, en nuestra impresionante sala en la 6ª planta con vistas a la Casa Milà y a la Sagrada Familia de Gaudí. Te ofrecemos nuestro excepcional menú de comidas y bebidas para satisfacer todas tus necesidades.

*Estos paquetes de bebidas son por persona y válidos para dos horas.*

## UNO

Agua mineral  
Refrescos y zumos  
Café y té

€15\*

*Hora adicional: €5*

## DOS

Agua mineral  
Vinos de la casa  
Cerveza  
Café y té

€28\*

*Hora adicional: €10*

## TRES

Cava  
Agua mineral  
Refrescos y zumos  
Vinos de la casa  
Cerveza  
Café y té

€37\*

*Hora adicional: €12*

## CUATRO

Cava  
Agua mineral  
Refrescos y zumos  
Vinos de la casa  
Cerveza  
Café y té  
Licores standard

€52\*

*Hora adicional: €18*

## CINCO

Cava  
Agua mineral  
Vinos de la casa  
Cerveza  
Café y té  
Licores premium

€64\*

*Hora adicional: €22*

*\*Mejora tu paquete de bebidas a una opción Premium por un precio adicional de €22*

## VINOS DE LA CASA

BLANCO: *Menade, D.O. Rueda*  
TINTO: *Palacios La Montesa, D.O. Rioja*  
ROSADO: *Més que Paraules, D.O. Penedès*  
CAVA: *Torelló Can Martí, D.O. Cava*

## VINOS MÁS FINOS

BLANCO: *Louis Latour, A.O.C Chablis*  
TINTO: *Torremilanos, D.O. Ribera del Duero*  
ROSADO: *Miraval, A.O.C. Côtes de Provence*  
CAVA: *Recaredo Terrers Gran Reserva Brut, D.O. Corpinnat*

€22

## LICORES 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*

# Cena Plated-style

*Todos los precios son por persona. IVA incluido.*

## PLATED-STYLE: OPCIÓN 1

Olivas marinadas

Surtido de panes

Gambas frías servidas con salsa tártara

Canalones de rustido con salsa bechamel

Ternera asada con setas y acompañada de patatas

—

Tarta de limón con almendras doradas

Surtido de dulces navideños

€51

## PLATED-STYLE: OPCIÓN 2

Olivas marinadas

Surtido de panes

Selección de quesos y embutidos

Sopa de galets: caldo claro de carnes variadas,  
con pasta de caracolas y garbanzos.

Ensalada de brotes verdes con legumbres,  
atún, cebolla roja y naranja

Carn d'olla con tubérculos y Ras el Hanut

—

Frutas y mazapán

Surtido de dulces navideños

€57

## PLATED-STYLE: VEGETARIANO

Olivas marinadas

Surtido de panes

Hojas de acelga rellenas de arroz salvaje y  
aceitunas con salsa de tomate picante

Estofado de raíces, setas y col rizada con  
garbanzos y Ras el Hanut

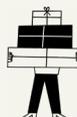
Ensalada de hojas mixtas, granada,  
vinagreta francesa

—

Tarta de limón con almendras doradas

Surtido de dulces navideños

€51



# Cena Family-style

*Todos los precios son por persona. IVA incluido.*

## FAMILY-STYLE: OPCIÓN 1

Olivas marinadas

Surtido de panes

Ensalada de brotes verdes con legumbres,  
atún, cebolla roja y naranja

Plato de jamón Ibérico, pan con tomate

—

Asado de cordero con patatas, acelgas y garbanzos

Canalones de rustido con salsa bechamel

Ensalada de judías verdes asadas, tomates cherry,  
avellanas, aceite de oliva y aderezo de ajo

—

Tarta de limón con almendras doradas

Surtido de dulces navideños

€75

## FAMILY-STYLE: OPCIÓN 2

Olivas marinadas

Surtido de panes

Selección de quesos y embutidos  
Calamares fritos con alioli de limón

—

Cochinillo asado con patatas,  
cebollas y limones persas

Langosta asada con mantequilla de hierbas

Ensalada de brotes verdes frescos  
con aderezo de parmegiano reggiano

—

Ensalada de frutas, miel y aderezo de tahini

Surtido de dulces navideños

€86

## FAMILY-STYLE VEGETARIANO

Olivas marinadas

Surtido de panes

Aros de cebolla y pimiento  
crujientes con alioli de lima

Croquetas de setas

—

Estofado de boniato, espinacas y berenjena con  
garbanzos y Ras el Hanut

Canalones de ragú de setas,  
gratinados con salsa bechamel

Ensalada de judías verdes asadas, tomates cherry,  
avellanas, aceite de oliva y aderezo de ajo

—

Bandeja de fruta fresca

Surtido de dulces navideños

€71

# Cena Cocktail-style

*Todos los precios son por persona. IVA incluido.*

## **COCKTAIL-STYLE: OPCIÓN 1**

Cucurucho de calamares a la andaluza  
Brandada de bacalao, cracker y pimiento de Espelette  
Pincho de anchoas y ajvar (berenjena y pimiento)  
Surtido de ibéricos  
Coca de forner con longaniza y tomate  
Ensalada de pollo con alcaparras

—

Pincho de fruta fresca  
Surtido de dulces navideños

€37

## **COCKTAIL-STYLE: OPCIÓN 2**

Brioche al vapor de cordero y salsa especial, rúcula  
Mini cruasán con jamón Ibérico  
Brocheta de gambas con aceitunas verdes  
Croquetas de jamón  
Huevos a la diablo españoles con atún, mayonesa y pimentón ahumado  
Ensalada Olivier con anchoas y pimiento  
Pincho de pulpo a la plancha con salsa verde  
Tortilla de patatas  
Chupito de cocido de garbanzos y espinaca

—

Pincho de fruta fresca  
Surtido de dulces navideños

€49

