

Navidad 2022 Sala Privada
Nochebuena - San Esteban – Año Nuevo - Reyes

Opción pica pica

Gilda de bacalao
Royal de setas
Lingote de tarrina de pollo y cacahuete al curry
Croqueta de berenjena ahumada y parmesano

Opción aperitivo

Gilda de bacalao
Royal de setas
Lingote de tarrina de pollo y cacahuete al curry
Montadito César de rosbif
Gamba plancha con romesco rabioso
Croqueta de berenjena ahumada y parmesano

ENTRANTES

Canelón de asado con crema de *ceps* y manzana al horno
Ensalada de rosbif de ternera con pera escalivada, *stracciatella* de burrata y vinagreta de miel y mostaza
Tatin de bacalao y tomate cherry con emulsión de perejil y ensalada de otoño
Timbal de langostinos con ensalada de manzana verde y sésamo tostado
Coca tibia de bacalao con alcachofas, panceta confitada y uva con vinagreta de asado

PRINCIPALES

Jarrete de cerdo a la pimienta verde con cremoso de boniato
Solomillo de cerdo al vermut con milhojas de patata y cabrales
Asado de carrillera ibérica al vino tinto con castañas y setas (supl. 3,00 €)
Meloso de ternera con patata a la mantequilla y salsa de setas (supl. 3,00 €)
Corvallo al horno con sofrito de calamar y salsa de *suquet* (supl. 4,00 €)
Lubina con picada de gamba (supl. 7,00 €)

POSTRES

Texturas de chocolate Grand Cru
Crema de mascarpone con praliné de avellana
Cake de limón y vainilla

SOBREMESA

Turrone y barquillos

BODEGA

Naiada D.O. Penedès
Aria Brut Nature D.O. Cava
Agua mineral, infusión o café
Servicio de licores (supl. 3,00 €)

PRECIO POR PERSONA CON PICA PICA: 55,00 €
PRECIO POR PERSONA CON APERITIVO: 60,00 €
SE PODRÁ ESCOGER ENTRE DOS ENTRANTES, DOS PRINCIPALES Y DOS POSTRES
(A confirmar antes del 15 de diciembre)

TAPAS

Royal de setas
Hummus de zanahoria y sésamo
Chips de boniato al curry
Croqueta de berenjena ahumada y parmesano

ENTRANTE

Canelón de berenjena y setas con crema de almendra

PRINCIPAL

Timbal de Heura, *trinxat* de patata y cebolla con crema de mostaza

FINAL DULCE

Cremoso de coco, mango y galleta crujiente

SOBREMESA

Turrone y barquillos

BODEGA

Naiada D.O. Penedès
Aria Brut Nature D.O. Cava
Agua mineral, infusión o café
Servicio de licores (supl. 3,00 €)

PRECIO POR PERSONA: 55,00 €

Menú infantil (hasta 17 años)

TAPAS	Chips de patata, aceitunas rellenas, <i>roll</i> de queso fundido y pincho de fuet
ENTRANTE	Macarrones de la abuela o Canelones de asado
PRINCIPAL	Pollo asado con patatas o Flamenquín crujiente de ternera y emmental
POSTRES	Cremoso de chocolate y espuma de leche dulce
SOBREMESA	Turrone y barquillos
BEBIDA	Agua mineral, refrescos o zumo

PRECIO POR PERSONA: 31,00 €

Condiciones de reserva

Todos los precios indicados incluyen el 10% de I.V.A.

Precios válidos para reservas de mínimo 18 personas adultas.

Grupos entre 12 y 17 personas adultas tendrán un suplemento de alquiler de sala de 150,00 €.

Se podrán hacer variaciones en el número de asistentes hasta 72 horas antes del evento. Cualquier cambio posterior incurrirá en gastos de cancelación del 100% del precio del menú.

Todos los menús incluyen minuta y decoración navideña de las mesas.

No está permitido consumir alimentos no adquiridos en nuestro establecimiento.

Duración del servicio es de tres horas.

La hora límite de estancia en la sala, el 24 de diciembre será a la 01:00 horas.

La hora límite de estancia en la sala el 26 de diciembre, 1 de enero y 6 de enero será a las 18:30 horas.

Condiciones de pago

300,00 € para la reserva en firme del espacio. Depósito no reembolsable en caso de cancelación de la reserva.

90% del total del banquete cinco días antes de la celebración (descontando el primer depósito).

10% restante y los posibles extras se abonarán al final del evento.