

MENÚ DE GALA | GALA MENU

APERITIVOS FRÍOS | COLD APPETIZERS

5 opciones a elegir *5 options to choose*

Salmorejo con caviar de tomate

Salmorejo with tomato caviar

Hummus con emulsión verde

Hummus with Green emulsion

Escalivada con cebolleta braseada, aceitunas Kalamata y brotes verdes

Roasted vegetables with braised onions, Kalamata olives and Green shoots

Steak tartar con pan "soplao"

Steak tartar with bread "soplao"

Croissant integral de txangurro

King crab whole wheat croissant

Pan de coca con jamón ibérico

"Coca" bread with iberian ham

Ceviche de langostinos sobre lima

Shrimp ceviche on lime

Causa limeña de calamar marinado y emulsión verde

Lime cause of marinated squid and Green emulsion

Aguachile rojo de corvina y mango

Red sea bass and mango aguachile

Dado de atún marinado con furikake y tobi tobiko

Marinated tuna dice with furikake and tobi tobiko

Savarín de foie y manzana asada

Foie and roasted Apple savarín

APERITIVOS CALIENTES | HOT APPETIZERS

5 opciones a elegir *5 options to choose*

Bravas La Florida

"Bravas" La Florida

Croquetas de rustido

Roast croquettes

Mini Buns de papada, pepino y salsa Kimchi

Pork jowls, cucumber and kimchi sauce mini buns

Gyoza de langostinos y salsas Deep

Prawns gyoza and Deep sauces

Mini burger clásico

Classic mini burger

Langostino crujiente con romesco verde

Crunchy shrimp with green romesco

Mini burger de cordero al Zaatar

Mini lamb Burger "al Zaatar"

Buns de pollo y emulsión de Sriracha

Chicken buns and Sriracha emulsion

Brick crujiente de ternera Hoisin

Crunchy Hoisin veal brick

Cazuelita de risotto de ceps

Mushroom risotto small clay pot

Cazuelita de mini butifarra negra y "trinxat" de patata

Mini black sausage and potato "trinxat" small clay pot

ENTRANTES | STARTERS

1 opción a elegir 1 option to choose

Tartar de salmón marinado con algas Tosaka, crema Smetana y su caviar

Marinated salmon tartare with seaweed Tosaka, Smetana cream and caviar

Ravioli de pollo rustido y ceps, gambas y salsa "Mar y montaña"

Roasted chicken and mushrooms ravioli, prawns and "Surf and turf" sauce

Crema de setas con timbal de patata, huevo poché y crujiente de parmesano

Mushrooms cream with potato timbale, poached egg and crunchy parmesan

Salmorejo con ravioli de langostinos y tierra de aceitunas

"Salmorejo" with prawns ravioli and olives purée

Milhojas de escalivada con bogavante, romesco y hojas verdes

Roasted vegetables millefeuille with lobster, romesco sauce and green leaves

Ensalada de langostinos, contrastes de fruta y verduras con vinagreta de limón

Prawns, fruit and vegetables salad with lemon vinaigrette

Humus de aguacate y gamba roja, cítricos y hierbas frescas

Avocado hummus with red shrimp, citrus and fresh herbs

PRINCIPALES | MAIN COURSE

1 opción a elegir 1 option to choose

Solomillo de ternera con polenta trufada de verduras y jugo de asado

Beef tenderloin with truffled vegetable polenta and roast juice

Meloso de ternera asada con puré de calabaza y espárragos

Roast sweet veal with pumpkin purée and asparagus

Bacalao confitado con ceps, puré de almendra y crema de guisantes

Cod confit with mushrooms, almond purée and pea cream

Corvina al horno con verduritas y salsa "beurre blanc"

Baked sea bass with vegetables and "beurre blanc" sauce

Presa ibérica marinada con bimi y verduras encurtidas

Marinated Iberian pork and pickled vegetables with bimi

Rodaballo con patata y celeri asados, setas de temporada y salsa anisada

Turbot with potatoes and celeri roasted, seasonal mushrooms and aniseed sauce

Cordero confitado con cebolla platillo y setas salteadas

Lamb confit with onion and sautéed mushrooms

POSTRES | DESSERTS

1 opción a elegir 1 option to choose

Lingote de frambuesa y crema montada de vainilla

Raspberry ingot and vanilla cream

Cremoso de chocolate al caramelo y frosting de café

Creamy caramel chocolate and frosting coffee

Massini La Florida

Massini La Florida

Crema catalana

Catalan cream

Pastel de zanahoria y coco

Carrot and coconut cake

Mousse de chocolate negro y naranja con galleta de almendra

Black chocolate and orange mousse with almond biscuit

BODEGA | CELLAR

VINO BLANCO | WHITE WINE

Gregal d'Espiells. DO Penedès

VINO TINTO | RED WINE

Casa Vella d'Espiells. DO Penedès

CAVA | CAVA

Juvé & Camps Cinta Púrpura

Vino blanco, vino tinto y cava

Agua mineral - Refrescos - Cerveza – Martini

Selected white wine, red wine and cava

Mineral water - Soft Drinks - Beer - Martini

BODEGA PREMIUM OPCIONAL | OPTIONAL PREMIUM CELLAR

Suplemento: 8€ por persona IVA incluido

Supplement: 8€ per person VAT included

VINO BLANCO | WHITE WINE

La Miranda. DO Somontano

VINO TINTO | RED WINE

Pagos de Anguix Costalara. DO Ribera del Duero

CAVA | CAVA

Juvé & Camps Reserva de la Família

CONDICIONES GENERALES | GENERAL CONDITIONS

Precio: 88€ por persona IVA incluido

Price: 88€ per person VAT included

- Precio por persona. 10% IVA incluido
Price per person. 10% VAT included
- El número mínimo de comensales es de 25 personas
Minimum number of guests 25 people
- Mismo menú para todo el grupo: aperitivo, 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre
Same menú for the entire group: appetizers, 1 starter, 1 main course, 1 dessert
- La duración del aperitivo será de 1 hora
The duration of the appetizer is 1 hour
- La duración del servicio es de 2 horas
The duration of the service is 2 hours
- Suplemento a partir de 180 comensales 15€ por persona
Supplement from 180 people 15€ per person
- En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo en el momento de efectuar la reserva.
In case of intolerance or food allergy, please inform at the time of booking

EL PRECIO DEL MENU INCLUYE I *MENU PRICE INCLUDES*

- **Material Standard del Hotel**
Standard Hotel's material
- **Personal de servicio**
Service staff
- **Impresión de las minutas y sitting personalizado**
Printing minutes and sitting
- **Servicio de guardarropía**
Cloakroom service

EL PRECIO DEL MENU NO INCLUYE I *MENU PRICE NOT INCLUDES*

- **Barra Libre durante dos horas a razón de 31€ por persona IVA incluido**
Open bar 2h: 31€ per person VAT included.
- **3ª hora barra libre a razón de 18€ por persona IVA incluido**
3rd open bar hour supplement of 18€ per person VAT included
- **Decoración floral**
Flower decoration
- **Mantelería y vajilla especial**
Special table clothes and material
- **Música**
Music