



MENÚ
DE GALA
2018

HOTEL MIRAMAR BARCELONA

MENÚ DE GALA

APERITIVOS FRÍOS

a escoger 5 opciones

- Bloody Mary mexicano
- Salmorejo con caviar de pimiento
- Capuccino de calabaza y setas
- Bombón de foie y sablé de especias
- Steak tartar
- Ceviche de gamba y maíz
- Ceviche de langostinos sobre lima
- Coca de escalivada y setas en escabeche suave
- Causa limeña de calamar marinado
- Aguachile de corvina con mango
- Ssam de sardina ahumada y tomate confitado
- Ceviche veggy
- Croissant integral de txangurro
- Pulga de jamón ibérico
- Brandada de bacalao
- Rillette de pato agridulce
- Savarin de foie y manzana
- Hummus con huevo de codorniz y emulsión verde
- Coca de escalivada y brotes verdes

MENÚ DE GALA



MENÚ DE GALA

APERITIVOS CALIENTES

a escoger 5 opciones

Croquetas de jamón y ceps
Bombas rellenas de patata y sofrito de carne
Buñuelos de bacalao y alioli de pera
Langostino crujiente con romesco verde
Gyoza de langostinos y sus salsas
Parmentier con papada marinada
Patatas bravas Miramar
Dumpling de pato y salsa Hoisin
Brocheta de pulpo y panceta a baja temperatura

Shumai de gambas con salsa de coco
Mini brioche caliente de sobrasada y queso de cabra
Buns de papada confitada, pepino y salsa Kimchi
Bikini trufado
Mini burger clásico
Mini burger de cordero al Zaatar
Mini burger vegetal
Taco de pollo y mole

Vino blanco, vino tinto y cava seleccionados
Aguas minerales - Refrescos - Cervezas - Martini

MENÚ DE GALA



MENÚ DE GALA

ENTRANTES (1 opción a elegir)

Tartar de salmón marinado con algas tosaka, crema smetana y su caviar
"Mar y montaña" de vieiras y gambas con jamón ibérico y gnocchi
Crema de setas con timbal de patata, huevo poché y crujiente de parmesano
Salmorejo con ravioli de langostinos y tierra de aceitunas
Milhojas de escalivada con bogavante, romesco y escarola
Ensalada de langostinos, contrastes de fruta y verduras con vinagreta de limón
Hummus de aguacate y gamba roja, cítricos y hierbas frescas

PRINCIPALES (1 opción a elegir)

Solomillo de ternera con polenta trufada de verduras y jugo de asado
Meloso de ternera asada con puré de calabaza y espárragos
Bacalao confitado con ceps, puré de almendra y crema de guisantes
Corvina al horno con verduritas y salsa "beurre blanc"
Presa ibérica marinada con bimi y verduras encurtidas
Rodaballo con patata y celeri asados, setas de temporada y salsa anisada
Cordero confitado con cebolla platillo y setas salteadas

POSTRES (1 opción a elegir)

Lingote de frambuesa y crema montada de vainilla
Cremoso de chocolate al caramelo y frosting de café
Massini Miramar
Crema catalana
Pastel de zanahoria y coco
Mousse de chocolate negro y naranja con galleta de almendra

MENÚ DE GALA



MENÚ DE GALA

BODEGA (1 opción a elegir)

VINO BLANCO

Giró Ribot Karamba D.O. Penedès
Gregal d'Espiells D.O. Penedès
Martivilli D.O. Rueda
Raimat D.O. Costers del Segre

VINO TINTO

Azpilicuenta D.O. Rioja
Casa Vella d'Espiells D.O. Penedès
Lo petitó D.O. Montsant
Finca Resalso D.O. Ribera del Duero

CAVA

AB Origine Giró Ribot D.O. Cava
Castell de Perelada Brut Nature D.O. Cava
Juvé & Camps Cinta Púrpura D.O. Cava
Mistiguët D.O. Cava

Precio: 85€ por persona

MENÚ DE GALA



MENÚ DE GALA

CONDICIONES GENERALES

Precio por persona. 10% IVA incluido

El número mínimo de comensales es de 25 personas

Mismo menú para todo el grupo: aperitivo, 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre y 1 bodega

La duración del aperitivo será de 1 hora.

La duración del servicio es de 2 horas

Suplemento a partir de 180 comensales 15€ por persona.

El precio del menú incluye:

Material Standard del Hotel

Personal de servicio

Impresión de las minutas y sitting personalizado

Servicio de guardarropía.

Nuestro precio no incluye:

Barra Libre durante dos horas a razón de 28€ por persona

3ª hora Barra Libre a razón de 10€ por persona

Decoración floral

Mantelería y vajilla especial

Música

MENÚ DE GALA





Plaza Carlos Ibañez, nº 3
08038 Barcelona
Tel. (+34) 93 281 16 00
Fax. (+34) 93 281 16 01

sales@hotelmiramarbarcelona.com
www.hotelmiramarbarcelona.com