



HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

MENUS CORPORATIVOS

2017

MENÚ 1

APERITIVO

Aguachile de corvina

ENTRANTE

Royal de foie con ensalada de lentejas Beluga y verduritas

PRINCIPAL

Meloso de ternera cocido a baja temperatura
con boniato asado y tirabeques

o

Merluza a la provenzal y salsa de cítricos

POSTRE

Lingote de fresas y frambuesas con crema de nata

Petit fours, neules y turrones

BODEGA

VINO BLANCO

Gregal D.O. Penedès (Moscat, Gewürztraminer y Malvasia)

VINO TINTO

Casa Vella D.O. Penedès (Cabernet Sauvignon)

CAVA

Cava Juvé Camps D.O. Cava
(Macabeo, Xarel.lo y Parellada)

Agua y café

PRECIO : 58,00 €

La duración de este menú es de una hora y media
Precio por persona IVA incluido

MENÚ 2

APERITIVO

Crema de topinambur y patata

ENTRANTE

Ensalada de endibias, manzana, nueces, vieiras con vinagreta de limón

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con puré rústico trufado,
espárragos y jugo de carne

o

Rape con guiso de judías verdes y almejas

POSTRE

Esponjoso de chocolate negro, almendra y namelaka de caramelo

Petit fours, neules y turrones

BODEGA

VINO BLANCO

Castillo Monjardín D.O. Navarra (Chardonay)

VINO TINTO

Lo Petitó D.O. Montsant (Merlot y Syrah)

CAVA

Cava Juvé Camps D.O. Cava
(Macabeo, Xarel.lo y Parellada)

Agua y café

PRECIO : 65,00 €

La duración de este menú es de una hora y media
Precio por persona IVA incluido

MENÚ 3

APERITIVO

Steak tartar New York
Coca de manzana y foie
Ssam de sardina ahumada y rábano picante

ENTRANTE

Ravioli de txangurro con salsa de "suquet"

PRINCIPAL

Lubina con arroz de verduritas y plancton
o
Costilla de cordero con polenta y alcachofas confitadas

POSTRE

Mousse de chocolate blanco y mandarina

Petit fours, neules y turrones

BODEGA

VINO BLANCO

Més que Paraules D.O. Pla del Bages (Sauvignon Blanc, Chardonay y Picapoll)

VINO TINTO

Molí de Capellans D.O. Conca de Barberà (Trepat)

CAVA

Cava Tutusaus D.O. Cava (Macabeo, Xarel.lo, Chardonay y Parellada)

Agua y café

PRECIO : 70,00 €

La duración de este menú es de una hora y media
Precio por persona IVA incluido

OPCIONES VEGETARIANAS

(a escoger dos platos)

Ensalada verde con frutas y verduras
Ensalada de burratina, calabacín, aceite de trufa y pistachos
Ensalada de tomates como un ceviche
Coca de escalibada, setas encurtidos y tofu ahumado

Espárragos de Navarra con fricassé de setas y piñones
Garguillou de verduras y coulis de temporada
Arroz de verduras y algas

CÓCTEL

Air baguette con jamón ibérico
Atún marinado con guacamole
Steak tartar New York
Coca de manzana y foie
Ssam de sardina ahumada y rábano picante
Aguachile de corvina
Planchado trufado
Tartar de salmón ahumado y aguacate
Buñuelos de bacalao
Pulpo y tocino marinado
Langostinos rebozados con romesco verde
Buns de pollo con mole
Cazuelita de calabaza y setas con castañas
Mini burgers de wagyu
Gyoza de langostinos y salsa thai

Estación de arroces al gusto
○
Estación mar y montaña: albóndigas con gambas
○
Estación de roast beef

LOS POSTRES

Texturas de piña, lima y albahaca
Cremoso de praliné y café
Esponjoso de chocolate negro, almendra y namelaka de caramelo

Petit fours, neules y turrones

BODEGA

Vino Blanco: Castillo Monjardín D.O Navarra (Chardonay)
Vino Tinto: Lo Petitó D.O. Montsant (Merlot y Syrah)
Cava Juvé Camps D.O. Cava (Macabeo, Xarel.lo y Parellada)
Agua y café

PRECIO: 68,00 €

La duración del cóctel de Navidad es de dos horas.
El número mínimo de comensales es de 25 personas
Precio por persona IVA incluido



HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA
— * * * * * GL —

Bon Nadal



Plaza Carlos Ibáñez, N°3 | 08038 Barcelona
tel. (+34) 93 281 16 00 | sales@hotelmiramarbarcelona.com
www.hotelmiramarbarcelona.com