











FIN DE AÑO



FIN DE AÑO



APERITIVOS

Ostra en ceviche Gamba roja en escabeche asiático Yogur de foie con garrapiñado de pistacho Mini pita de ternera Black Angus

PLATOS PRINCIPALES

Carpaccio de vieiras con cítricos, arenque ahumado y emulsión de yuzu Lubina con percebes, crema de alga codium y camarón cristal Espalda de cabrito deshuesada a baja temperatura, cremoso de celeri, rebozuelos y berenjena thai

PRE POSTRE

Cremoso de albahaca, menta y helado de limón kéfir

POSTRE

Éclair, crema y chantilly de vainilla

Turrones, "neules" y petit fours Agua, café y Uvas de la Suerte

BODEGA

Maria Rigol Ordi Gran Reserva, Maria Rigol Ordi, DO Cava Ekam, Castell d'Encus, DO Costers del Segre Albariño Pedralonga, Pedralonga, DO Rías Baixas Coma Vella, Mas d'En Gil, DOQ Priorat Taittinger Brut Réserve, Taittinger, AOC Champagne

MENÚ INFANTIL (Niños menores de 12 años)



APERITIVOS

Croquetas de ceps Cucurucho de calamar a la andaluza Airbag de jamón ibérico con caviaroli

PLATOS PRINCIPALES

Brocheta de langostinos panko, kétchup casero y ensaladas Canelón de pollo de corral, bechamel y virutas de parmesano

PRE POSTRE

Cremoso de vainilla con fresas

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Turrón, "neules" y petit fours Agua y Uvas de la Suerte

FIN DE AÑO



CONDICIONES FIN DE AÑO

Precio por persona: 220€ - IVA incluido

Niños de 13 a 17 años, mismo menú que el de adultos sin bebidas alcohólicas: 130€ por persona- IVA incluido

Niños hasta 12 años: 70€ por persona - IVA incluido

Cena a partir de las 20:30hrs

Música en vivo y DJ

Servicio de bebidas incluido

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Desde el 14 de diciembre y hasta el 23 de diciembre en caso de cancelación reintegraremos el 50% del importe cargado.

A partir del 24 de diciembre no se aceptarán cancelaciones, por lo que no habrá devoluciones



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