



HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA
★ ★ ★ ★ ★ GL

FIN DE AÑO

APERITIVO ESPECIAL FIN DE AÑO

Ostra con manzana, hinojo y aire de mar
Gamba de costa marinada estilo thai
Vieira con salicornia y plancton
Torelló 225 Brut Nature Gran Reserva D.O.Cava
Xarel·lo, Macabeu, Parellada

PLATOS PRINCIPALES

Ensalada de bogavante, mini verduritas y coulis de erizo de mar
Cloudy Bay D.O. Marlborough, Nueva Zelanda
Sauvignon Blanc

Suquet de lubina, alcachofas y espardeñas
Belondrade y Lurton D.O. Rueda
Verdejo

Cochinillo con terrina de pera y chutney de mango especiado
Numanthia D.O. Toro
Tempranillo, Garnatxa

PRE POSTRE

Crema de mandarina perfumada y helado cítrico

POSTRE

Chocolate-avellana-oro
Ruinart Rosé A.O.C. Champagne
Chardonnay, Pinot noir

Turrones, barquillos y Petit fours

Agua, café, cotillón y uvas de la suerte
Música en vivo y DJ. Barra libre incluida
Desde las 20:30h hasta las 3:00h

CONDICIONES FIN DE AÑO

Venta anticipada hasta el 19 de diciembre
210€ por persona IVA incluido

Para dar por confirmada la reserva se deberá abonar la totalidad del importe en el momento de la misma.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Hasta el 17 de diciembre no habrá gastos de cancelación.

Desde el 18 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.



HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA
— ★ ★ ★ ★ ★ GL —

¡Feliz Año Nuevo!

Plaza Carlos Ibáñez, Nº3 | 08038 Barcelona
Tel. (+34) 93 281 16 00 | sales@hotelmiramarbarcelona.com
www.hotelmiramarbarcelona.com