HOTEL

MIRAMAR

BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

NAVIDAD 2019

menús corporativos

MENÚ 1

APERITIVO EN MESA
Crema de tupinambo, trufa y espuma de ceps

ENTRANTE
Coca de escalibada, jamón de pato, setas
y sardina ahumada con romesco verde

PRINCIPAL
(1 plato a escoger)

Canelón de meloso de ternera, bechamel de castañas,
virutas de parmesano y salsa de vino tinto
o
Merluza con cremoso de céleri, berberechos,
salsa verde de codium y cítricos

POSTRE
Panna cotta de fresa y yogur
o
Tiramisú de Jijona

Petit fours, barquillos y turrones

BODEGA
Vino blanco: Gregal d'Espiells D.O.Penedès
Vino tinto: Casa Vella d'Espiells D.O.Penedès
Cava : Juvé & Camps Cinta Púrpura

Agua y café

PRECIO: 58€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

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

MENÚ 2

APERITIVO EN MESA
Mini croquetas de asado
Ceviche de gambas y coco

ENTRANTE
Ravioli “mar y montaña” de pollo de payés,
gambas y ceps

PRINCIPAL
(1 plato a escoger)

Corvina al horno con verduritas de temporada
y salsa suave de miso
o
Cochinillo deshuesado, puré de calabaza y boniatos,
chalotas y tomates confitados

POSTRE
Tiramisú de Jijona
o
Tartaleta de frutas

Petit fours, barquillos y turrones

BODEGA
Vino blanco: Gregal d’Espiells D.O.Penedès
Vino tinto: Casa Vella d’Espiells D.O.Penedès
Cava : Juvé & Camps Cinta Púrpura

Agua y café

PRECIO: 65€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

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

MENÚ 3

APERITIVO EN MESA

Magdalena de salmón ahumado y toques de raifort
Brocheta de pulpo y tocino con parmentier de patata ahumada
Chips de yuca con especias

ENTRANTE

Royal de txangurro con cangrejo real,
algas y emulsión de azafrán

PRINCIPAL

(1 plato a escoger)

"Romescada" de pescado de lonja con gambas,
alcachofas confitadas y patatas

Filete de ternera a la mostaza con cebollitas confitadas,
lingote de patata, setas y salsa merlot

POSTRE

Tronco cítrico de yuzu
o
Tarta Tatin con helado de almendra y Jijona

Petit fours, barquillos y turrones

BODEGA

Vino blanco: Gregal d'Espiells D.O.Penedès
Vino tinto: Casa Vella d'Espiells D.O.Penedès
Cava : Juvé & Camps Cinta Púrpura

Agua y café

PRECIO: 70€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

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

CÓCTEL

Conos de jamón con airbag de pan
Tartaleta de salmón ahumado y tobi tobiko
Mejillones en escabeche cítrico
Ceviche de gambas y coco
Blinis de remolacha, huevo de codorniz y caviaroli
Cremoso de berenjena escalibada, queso de cabra y grisines
Galleta de parmesano

APERITIVOS

(6 opciones a escoger)

Buñuelos de bacalao y emulsión de tinta
Canelón de pollo y foie con salsa de vino
Mini burguer vegetal con cebolla confitada y kimchi
Croquetas de asado
Conos de rabas y emulsión de cebollino
Gyoza de verduras con salsa coco thai
Brocheta de gamba marinada y champiñón Portobello con aceite de hierbas
Bikini de sobrasada "Rovira"
Mini pan bao de cochinita pibil y cebolla encurtida

ESTACIONES

(1 opción a escoger)

Estación de arroz de pescado
Estación de arroz de pollo de corral y ceps
Estación de fideuá de verduras

POSTRES

Cremoso de chocolate con especias
Panna cotta de fresa y yogur

Petit fours, barquillos y turrones

BODEGA

Vino blanco: Gregal d'Espiells D.O.Penedès
Vino tinto: Casa Vella d'Espiells D.O.Penedès
Cava : Juvé & Camps Cinta Púrpura

Agua y café

PRECIO: 68€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

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

OPCIONES VEGETARIANAS

(2 platos a escoger)

"Causa limeña" con judías verdes, setas en escabeche
y emulsión de kimchi

Ensalada de burratina, calabacín, tomates divinos
y aceite de trufa

Ensalada de quinoa bio con tofu ahumado, berenjena,
aguacate y germinados

Hummus de remolacha, crudités, hierbas
y papadum

Ensalada de algas, cítricos, daikon, cebolla japonesa
y champiñón Portobello

Surtido de verduras, cremoso de setas
y huevo a 62º

Paella de verduras, alcachofas
y setas

Gnocchi con espinacas, calabaza, espárragos
y mantequilla de trufa

HOTEL

MIRAMAR

BARCELONA

★ ★ ★ ★ ★ GL

Plaza Carlos Ibáñez, Nº3 | 08038 Barcelona

Tel. (+34) 93 281 16 00 sales@hotelmiramarbarcelona.com

www.hotelmiramarbarcelona.com