



HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA
★ ★ ★ ★ GL

MENÚ CORPORATIVOS

NAVIDAD

MENÚ 1

APERITIVO

Horchata de castañas y limón

ENTRANTE

Ravioli de txangurro y salsa cremosa de marisco

PRINCIPAL

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

o

Merluza confitada con verduras y pilpil de espinacas y cítricos

POSTRE

Panna cotta de coco con mango y piña marinada

o

Tiramisú de té verde y crujiente de chocolate blanco

Petit fours, neules y turrones

BODEGA

VINO BLANCO

Gregal D.O. Penedès

(Moscat, Gewürztraminer y Malvasía)

VINO TINTO

Casa Vella D.O. Penedès

(Cabernet Sauvignon)

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

Horchata de castañas y limón
Buñuelos de bacalao y emulsión de tinta

ENTRANTE

Ensalada de gambas con calabacín marinado y contrastes

PRINCIPAL

Pescado de lonja con guiso de patata y tomate confitado
o
Meloso de cordero con berenjena asada y puré de manzana al horno

POSTRE

Cremoso de chocolate negro con texturas
o
Panna cotta de coco con mango y piña marinada

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 65,00 €

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

MENÚ 3

APERITIVO

Steak tartar y air baguette
Cucurucho de aguacate y salmón ahumado
Buñuelos de bacalao y emulsión de tinta

ENTRANTE

Terrina de foie con ensalada de frutas y verduras

PRINCIPAL

Suquet de corvina con langostinos y picada catalana
o
Filete de vaca vieja con alcachofas confitadas y salsa del Priorat

POSTRE

Mochi de frambuesa
o
Texturas de chocolate y helado de turrón

Petit fours, neules y turrones

BODEGA

VINO BLANCO

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

VINO TINTO

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

CAVA

Tutusaus D.O. Cava
(*Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay y Parellada*)

Agua y café

PRECIO 70,00 €

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

COCKTAIL

Coca de pan con jamón ibérico
Steak tartar con patatas paja
Bloody Mary
Aguachile rojo de corvina con mango y rocoto
Dado de salmón ahumado, aguacate y caviar de aceite picante
Maki de atún
Bombón de foie y oporto

ELEGIR 6 APERITIVOS

Brocheta de pulpo y tocino marinada con salsa kimchi
Brioche planchado trufado
Langostinos rebozados con romesco verde
Mini buns de pollo al mole
Cazoleta de canelón de ternera con boniato y setas
Shao Mai de gamba y salsa de coco y kaffir
Mini burguers de cordero y yogur especiado
Gyoza de langostinos y salsa agridulce thai
Buñuelos de bacalao y emulsión de tinta

ESTACIÓN DE ARROZ MARINERO

o

ESTACIÓN DE ARROZ DE VERDURAS

o

ESTACIÓN DE FIDEUÁ DE MARISCO

POSTRES

Panna cotta de coco con mango y piña marinada
Cremoso de chocolate negro con texturas

Petit fours, neules y turrone

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

OPCIONES VEGETARIANAS

(a elegir dos platos)

Ensalada verde con contrastes
de frutas y verduras

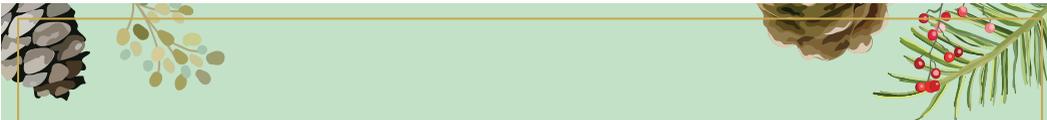
Coca de verduras escalibadas, setas encurtidas,
tofu ahumado y germinados

Ensalada de burratina, calabacín,
aceite de trufa y pistachos

Fricassé de espárragos de Navarra
con setas y praliné de piñones

Risotto vegetal con verduras y algas

Gargouillou de verduras y coulis de temporada



HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA
— ★ ★ ★ ★ ★ GL —

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

