

Esta Navidad vive tus sueños

Aquest Nadal viu els teus somnis
This Christmas live your dreams



Menú de Navidad 2014

A elegir un primero, un segundo y un postre
Copa de cava

Entrante

Chupito de melón y espinacas al cava

Primeros

Ensalada tibia de pulpo sobre camita de patatas, ajos tiernos y aceite de pimentón picante

Crema de guisantes con dados de morcilla y reducción de café

Lentejas pardinas con huevo a la romana y aceite de trufa

Segundos

Codillo de cerdo al horno cocinado a baja temperatura con sus chalotas y patatas glaseadas en su jugo

Morro de bacalao confitado, jamón de bellota y crujiente de verduras

Canelones de gambas y marisco gratinados en salsa bechamel de setas

Postres

Brownie con crema de vainilla

Carlota de yogur y fresas

Enrejado de coco y chocolate

Bodega

Masia Perelada Blanco (D.O. Penedés),

Nuviana Tinto (D.O. Valle del Cinca)

Aguas, refrescos, servicio de café e infusiones

Turrone

36€ por persona (IVA incluido)



Menú de Fin de Año 2014

A elegir un entrante, un primero, un segundo y un postre
Copa de cava

Entrantes

Dados de salmón marinado con guacamole

Chupito de melón y espinacas al cava

Primeros

Ensalada tibia de pulpo sobre camita de patatas, ajos tiernos y aceite de pimentón picante

Crema de guisantes con dados de morcilla y reducción de café

Lentejas pardinas con huevo a la romana y aceite de trufa

Segundos

Codillo de cerdo al horno cocinado a baja temperatura con sus chalotas y patatas glaseadas en su jugo

Solomillo de ternera, foie con tirabeques y puntas de espárragos salteados

Morro de bacalao confitado, jamón de bellota y crujiente de verduras

Canelones de gambas y marisco gratinados en salsa bechamel de setas

Postres

Brownie con crema de vainilla

Carlota de yogur y fresas

Enrejado de coco y chocolate

Bodega

Jardins Blanco (D.O. Empordà), Edera Tinto (D.O. Rioja),

Cava Codorniu Brut Nature

Aguas, refrescos, Servicio de café e infusiones

Turrone y cotillón

45€ por persona (IVA incluido)

Menú de Nadal 2014

Per escollir un primer, un segon i unes postres
Copa de cava

Entrant

Xopet de meló i espinacs al cava

Primers

Amanida tèbia de pop sobre un llit de patates, alls tendres i oli de pebre picant
Crema de pèsols amb daus de botifarró i reducció de cafè
Llenties pardines amb ou a la romana i oli de trufa

Segons

Garró de porc al forn cuinat a baixa temperatura amb escalunyes i patates glacejades amb el seu suc
Morro de bacallà confitat, pernil de gla i cruixent de verdures
Canelons de gambes i marisc rostits en salsa beixamel de bolets

Postres

Brownie amb cremós de vainilla
Carlota de iogurt i maduixes
Enreixat de coco i xocolata

Celler

Masia Perelada Blanc (DO Penedès),
Nuviana Negra (DO Vall del Cinca)
Aigües, refrescos, servei de cafè i infusions.
Torrans.

36€ per persona (IVA inclòs)



Menú de Cap d'Any 2014

Per escollir un entrant, un primer, un segon i unes postres
Copa de cava

Entrants

Daus de salmó marinat amb guacamole
Xopet de meló i espinacs al cava

Primers

Amanida tèbia de pop sobre un llit de patates, alls tendres i oli de pebre picant
Crema de pèsols amb daus de botifarró i reducció de cafè
Llenties pardines amb ou a la romana i oli de trufa

Segons

Garró de porc al forn cuinat a baixa temperatura amb escalunyes i patates glacejades amb el seu suc
Filet de vedella, foie amb tirabecs i puntes d'espàrrecs saltades
Morro de bacallà confitat, pernil de gla i cruixent de verdures
Canelons de gambes i marisc rostits en salsa beixamel de bolets

Postres

Brownie amb cremós de vainilla
Carlota de iogurt i maduixes
Enreixat de coco i xocolata

Celler

Jardins Blanc (D.O. Empordà), Ederra Negra (D.O. Rioja),
Cava Codorniu Brut Nature
Aigües, refrescos, servei de cafè i infusions
Torrans i cotilló

45€ per persona (IVA inclòs)

Christmas Menu 2014

Choose a starter, main course and dessert.
Glass of cava.

Aperitif

A shot of melon and spinach with cava.

Starters

Warm octopus salad on a bed of potatoes, garlic shoots and chilli oil.
Cream of pea with diced black pudding and coffee reduction.
Pardina lentils with stuffed hard-boiled eggs and truffle oil.

Main course

Slow roasted pork knuckle with shallots and potatoes glazed in-*jus*.
Caramelised cod cheek, acorn-fed ham and crispy vegetables.
Roast shrimp and seafood cannelloni with wild mushroom béchamel sauce.

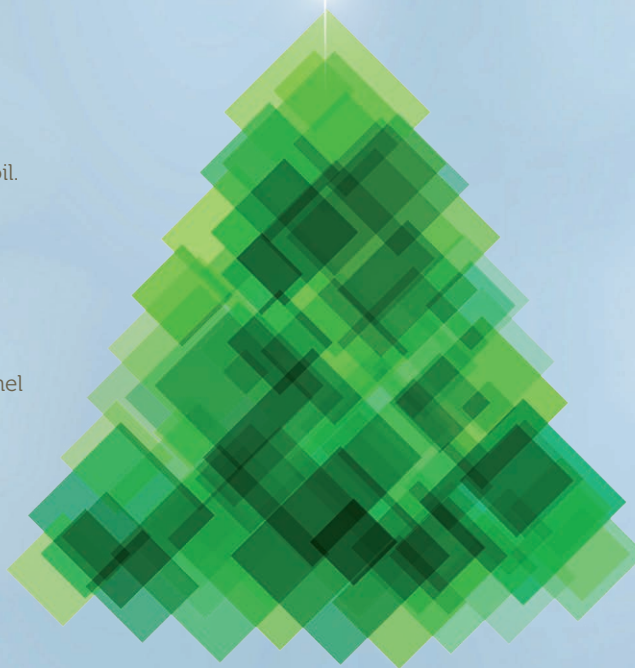
Desserts

Brownie with vanilla cream.
Strawberry and yogurt tart.
Coconut and chocolate grille.

Beverages

Masia Perelada White Wine (D.O. Penedés), Nuvia Red Wine (D.O. Valle del Cinca)
Water, soft drinks, coffee and tea service.
*Turrone*s (Nougat).

36€ per person (VAT included)



New Year's Eve Menu 2014

Choose an aperitif, starter, main course and a dessert.
Glass of cava.

Starters

Diced marinated salmon with guacamole.
A shot of melon and spinach with cava.

Starters

Warm octopus salad on a bed of potatoes, garlic shoots and chilli oil.
Cream of pea with diced black pudding and coffee reduction.
Pardina lentils with stuffed hard-boiled eggs and truffle oil.

Main course

Slow roasted pork knuckle with shallots and potatoes glazed in-*jus*.
Beef steak and foie gras with snow peas and sautéed asparagus tips
Caramelised cod cheek, acorn-fed ham and crispy vegetables
Roast shrimp and seafood cannelloni with wild mushroom béchamel sauce.

Desserts

Brownie with vanilla cream.
Strawberry and yogurt tart.
Coconut and chocolate grille.

Beverages

Jardins White Wine (DO Empordà), Edera Red Wine (DO Rioja),
Cava Codorniu Brut Nature
Water, soft drinks, coffee and tea service.
*Turrone*s (Nougat) and party novelties.

45€ per person (VAT included)



For urban travelers



Expo Hotel Barcelona · Mallorca, 1-23, Barcelona · (+ 34) 93 600 30 30 · ehrsales@expogrupo.com