



Pasa una Navidad por todo lo alto

Passa un Nadal d'alta qualitat

Top quality Christmas

MENÚ NAVIDAD 2014

Canelones rústicos a la brasa, cereales y salsa de foie trufado

Crema de marisco, pan de gamba, jamón ibérico y cebolleta fresca

Tarrina de cordero, patata confitada a las hierbas y mermelada de higos

0

Taco de bacalao al pil-pil con almendras y arroz cremoso

Bizcocho de chocolate negro, crema de pasión con sorbete de cava y turrón

Cafés, turrones y barquillos

50€ por persona (IVA incluido)





MENÚ NADAL 2014

Canelons rústics a la brasa, cereals i salsa de foie trufat

Crema de marisc, pa de gamba, pernil ibèric i ceba tendra fresca

Terrina de xai, patata confitada amb herbes i melmelada de figues

0

Dau de bacallà al pil-pil amb ametlles i arròs cremós

Biscuit de xocolata negra, crema de passió amb sorbet de cava i torró

Cafès, neules i torrons

50€ per persona (IVA inclòs)



CHRISTMAS MENU 2014

Rustic grilled cannelloni, cereals with foie gras and truffle sauce

Seafood cream, prawn bread, Iberian ham and fresh spring onions

Lamb terrine, caramelized potatoes with herbs and fig confit.

Or

'Pil-pil' diced cod with almonds and creamy rice

Black chocolate biscuit and cream of passion with cava and sorbet

Coffee, wafers, nougat

50€ per person (VAT included)



Confort de altura

VISUAL: Planta 23 del Hotel
Información y reservas: (34) 93 600 69 96 • visual@expogrup.com
Avda. Roma, 2-4 - Barcelona