



H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

2023

MENÚ NAVIDAD EMPRESA
CHRISTMAS BUSINESS MENU

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

MENÚ 1

COPA DE BIENVENIDA / WELCOME GLASS OF CAVA

Cava Codorniu Original ECO

ENTRANTE / STARTER

Carpaccio de ternera, rúcula y Parmesano / *Beef carpaccio, arugula and Parmesan cheese*

Huevo a baja temperatura con crema de patata y ceps confitados / *Slow-cooked egg with potato cream and confit mushrooms*

* Gnocchis con ratatouille y albahaca / *Gnocchis with ratatouille and basil*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Pollo de payés relleno de setas, cremoso de patata trufado y jugo de carne / *Payes chicken stuffed with mushrooms, creamy truffled potato and gravy*

Merluza asada con patatas y pico de gallo / *Roasted hake with potatoes and pico de gallo*

* Burger vegana con rösti de patata y chalotas confitadas / *Vegan burger with potato rösti and confit shallots*

POSTRE / DESSERT

Tarta de chocolate crujiente / *Crunchy chocolate cake*

Cheesecake casero / *Homemade cheesecake*

* Brownie vegano con helado de vainilla / *Vegan brownie with vanilla ice cream*

Surtido de turrone / *Assortment of nougats*

BODEGA / WINE CELLAR

Agua mineral / *Mineral water*

Vino blanco o tinto / *white or red wine Ànec Mut (D.O. Penedès)*

Cava Codorniu Original ECO

Café e infusiones / *Coffe and tea*

Supl. 3.00€ - Vino blanco o tinto / white or red wine Cara Nord (D.O. Costers del Segre) - Supl. 5.00€ - Vino blanco o tinto / white or red wine Luno (D.O. Montsant)

50.00 €

Entrante, plato principal y postre a escoger de antemano igual para todos los comensales

Starter, main course and dessert to be chosen in advance, the same for all guests

* Opción vegana / *Vegan option*

IVA incluido / *VAT included*

MENÚ 2

COPA DE BIENVENIDA / WELCOME GLASS OF CAVA

Cava Codorniu Original ECO

ENTRANTE / STARTER

Carpaccio de gambas, aguacate y chipotle / *Shrimp, avocado and chipotle carpaccio*
Canelones de rabo de buey con salsa de setas / *Oxtail cannelloni with mushrooms sauce*
Ensalada de langostinos, cogollos y mango / *Prawns, lettuce and mango salad*
* Parmigiana de berenjenas y tofu / *Eggplant and tofu parmiggiana*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Entrecot de vaca vieja / *Entrecote of aged veal*
Corvina a la donostiarra con almejas / *Sea bass donostiarra style with clams*
Paletilla de cordero deshuesada, mil hojas de patata y boniato, jugo de carne y aceite de romero / *Boneless lamb shoulder, potato and sweet potato millefeuille, gravy and rosemary oil*
* Rissoto de ceps, verduras y azafrán / *Rissoto with ceps, vegetables and saffron*

POSTRE / DESSERT

Tartin Tatin / *Tarta Tartin*
Flan de chocolate blanco y maracuyá / *White chocolate and passion fruit flan*
Infusión de lima kéfir, fresas y frutos rojos / *Kefir lime infusion, strawberries and red fruits*
* Aguacate, mango y fresones con helado de vainilla vegano / *Avocado, mango and strawberries with vegan vanilla ice cream*
•
Surtido de turrones / *Assortment of nougats*

BODEGA / WINE CELLAR

Agua mineral / *Mineral water*
Vino blanco o tinto / *white or red wine* Cara Nord (C. Segre)
Cava Codorniu Original ECO
Café e infusiones / *Coffee and tea*
Supl. 3.00€ Vino blanco o tinto / *white or red wine* Luno (D.O. Montsant) · Cava Codorniu Blanc de Blancs

63.00 €

Entrante, plato principal y postre a escoger de antemano igual para todos los comensales
Starter, main course and dessert to be chosen in advance, the same for all guests

* Opción vegana / *Vegan option*

IVA incluido / *VAT included*

DEPARTAMENTO DE GRUPOS Y EVENTOS

GROUPS AND EVENTS DEPARTMENT

+ 34 935 529 582

CONVENCIONES1898@NNHOTELS.COM

HOTEL 1898

LES RAMBLES, 109

08002 BARCELONA

+34 935 529 552

1898@NNHOTELS.COM

WWW.HOTEL1898.COM



Núñez i Navarro

Hotels | Barcelona