SEVENTY

BARCELONA

2022

COCKTAIL GALA Y CENA CELEBRACIÓN

COCKTAIL GALA & GALA CELEBRATION DINNER

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

COCKTAIL GALA

MUNDO FRÍO
Champagne de gazpacho
Jamón ibérico con pan de coca y tomate
Tartar de verduras y cep
Salmón marinado y crema de trufa
Ostra al vivo con cebolleta japonesa
Tosta foie micuit con kikos

MUNDO CALIENTE
Croqueta de jamón ibérico
Mini bomba de patata y chorizo picante
Gyosa de cerdo y setas
Buñuelo de langostino y mayonesa de albahaca
Albondiguilla de pollo y papada con yogurt
Brocheta de solomillo a la brasa

POSTRE
Bites de fruta impregnada
Mini lemon pie
Chocolate 70%, aceite y sal

BODEGA
Luno Blanco (D.O C. Montsant)
Luno Tinto (D.O C. Montsant)
Cava Juve & Camps Reserva de la familia
Aguas, refrescos, cafés e infusiones

PVP 95€ (iva incluido)

COCKTAIL GALA

COLD TABLE
Champagne gazpacho
Iberian ham and coca bread with tomato
Vegetables and mushroom tartare
Marinated salmon and truffle cream
Fresh oyster with Japanese spring onion
Micuit foie gras toast with toasted corn

HOT TABLE
CIberian ham croquette
Mini potato bomb and spicy chorizo sausage
Pork and mushroom jiaozi
Prawn fritter and basil mayonnaise
Chicken meatball and jowl with yoghurt
Grilled sirloin brochette

DESSERT
Infused fruit bites
Mini lemon pie
70% Chocolate, oil and salt

WINE CELLAR
Luno white wine (D.O. C. Montsant)
Luno red wine (D.O. C. Montsant)
Juve & Camps Reserva de la Familia cava
Water, soft drinks, coffee and infusions

Price € 95 (VAT included)

CENA CELEBRACIÓN

APERITIVO
Champagne de Gazpacho
Ajo blanco con uva y huevas de salmón
Tosta foie micuit con kikos
Tartar de atún y pepino
Jamón ibérico con pan de coca y tomate
Mini bomba de patata y chorizo picante
Buñuelo de langostino y mayonesa de albahaca
Brocheta de solomillo a la brasa

ENTRANTE (A escoger entre:)
Ensalada de cigala y gambas con aguacate
Ravioli de setas, crema ligera de parmesano y jamón ibérico
Canelón de pato y trufa con bechamel de foie

PRINCIPAL (A escoger entre:)
Rape asado, judías de Santa Pau y jugo de cigala
Paletilla de cordero deshuesada, pistachos, cremoso de patata y Comte
Solomillo de ternera a la brasa, puré trufado, chalotas confitadas

PRE POSTRE (A escoger entre:)
Fresón con sorbete de mandarinas
Piña Pasión
Naranja y menta con sorbete de frambuesa

POSTRE (A escoger entre:)
Tarta de Celebración
Pavlova de frutos rojos
Semifrío de chocolate caramelizado y avellanas

BODEGA
Luno Blanco (D.O C. Montsant)
Luno Tinto (D.O C. Montsant)
Cava Juve & Camps Reserva de la familia
Aguas, refrescos, cafés e infusiones

PVP 125€ (iva incluido)

GALA CELEBRATION DINNER

APPETIZERS
Champagne gazpacho
White garlic with grapes and salmon eggs
Micuit foie gras toast with toasted corn
Tuna and cucumber tartare
Iberian ham and coca bread with tomato
Mini potato bomb and spicy chorizo sausage
Prawn fritter and basil mayonnaise
Grilled sirloin brochette

STARTER (to choose between)
Langoustine and prawn salad with avocado
Mushroom ravioli, light parmesan cream and Iberian ham
Duck canneloni and truffle with foie gras bechamel

MAIN COURSE (to choose between)
Roasted monkfish, Santa Pau beans, and langoustine juice
Boneless lamb shoulder, pistachios, creamy potato and Comté cheese
Grilled beef sirloin with truffle purée and confit shallots

PRE-DESSERT (to choose between)
Strawberry with mandarin sorbet
Passion pineapple
Orange and mint with raspberry sorbet

DESSERT (to choose between)
Celebration cake
Red fruit pavlova
Caramelised chocolate semifreddo and hazelnuts

WINE CELLAR
Luno white wine (D.O. C. Montsant)
Luno red wine (D.O. C. Montsant)
Juve & Camps Reserva de la Familia cava
Water, soft drinks, coffee and infusions

Price € 125 (VAT included)

DEPARTAMENTO DE GRUPOS Y EVENTOS
GROUPS AND EVENTS DEPARTMENT

RESERVAS@NNHOTELS.ES

HOTEL SEVENTY
CARRER CÒRSEGA, 344-352
08037 BARCELONA
+34 930 121 270
SEVENTYBARCELONA@NNHOTELS.COM
WWW.SEVENTYBARCELONA.COM/ES

HOTEL 1898
LES RAMBLES, 109
08002 BARCELONA
+34 935 529 552
1898@NNHOTELS.COM
WWW.HOTEL1898.COM/ES

Núñez i Navarro
Hotels | Barcelona