

SEVENTY
BARCELONA

2022

MENÚ EMPRESA
BUSINESS MENU

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

OPCIONES APERITIVO

- Jamón ibérico con pan con tomate / 2,5 €
- Surtido de croquetas / 2,5 €
- Salmón marinado / 2,5 €
- Coca de escalivada con anchoas / 2,5 €
- Caesar rolls / 2 €
- Brocheta caprese / 2 €
- Tartaleta de cremoso de foie con almendra crujiente / 2,5 €

BARRA DE APERITIVO / 4€ por persona
Copa de cava, vino, cerveza o refresco

MENÚ 1

ENTRANTE (a escoger entre)

- Ensalada de ventresca de atún, tomates y cebolletas
- Xatonada de bacalao
- Gnocchi con crema trufada
- Crema de cebolla y parmesano

PLATO PRINCIPAL (a escoger entre)

- Suquet de merluza
- Salmón con crema de coliflor asada
- Meloso de ternera con setas
- Entrecot a la brasa y pure de patata (supl. 3€)

POSTRE (a escoger entre)

- Tarta de queso
- Tiramisú de mascarpone
- Piña asada con coco
- Tarta de chocolate

BODEGA

- Vino blanco Raimat Clamor (C. Segre)
- Vino tinto Raimat Clamor (C. Segre)
- Cava Codorniu Original ECO
- Agua mineral Fontvella - Café e infusiones

42€ por persona (iva incluido)

MENÚ 2

ENTRANTE (a escoger entre)

- Ensalada de langostino, tomates confitados y vinagreta de frutos secos
- Huevo a baja temperatura, patata y espuma de ceps

PRINCIPAL (a escoger entre)

- Paletilla de cordero al horno con gratén de patata y panceta
- Corvina asada con puré de calabaza especiada

POSTRE (a escoger entre)

- Carrot cake con crema de queso y lima
- Tarta tatin con helado de vainilla

BODEGA

- Vino blanco Cara Nord (C. Segre)
- Vino tinto Cara Nord (C. Segre)
- Cava Codorniu Blanc de Blancs (D.O. Cava)
- Agua mineral, café e infusiones

49€ por persona (iva incluido)

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

APPETIZERS OPTIONS

- Iberian ham with Spanish tomato bread / € 2,5
- Election of croquettes / € 2,5
- Marinated salmon / € 2,5
- Grilled vegetables coca pastry with anchovies / € 2,5
- Caesar rolls / € 2
- Caprese brochette / € 2
- Creamy foie gras tartlet with crunchy almonds / € 2,5

APERITIF BAR / € 4 per person
Glass of cava, wine, beer, or a soft drink

MENU 1

STARTER (to choose between)

- Tuna flank, tomato and spring onion salad
- Cod xatonada
- Gnocchi with truffle cream sauce
- Cream of onion and parmesan soup

MAIN (to choose between)

- Hake suquet
- Salmon with roasted cauliflower cream
- Beef cheeks with mushrooms
- Grilled entrecôte steak and mashed potatoes (suppl. €3)

DESSERT (to choose between)

- Cheesecake
- Mascarpone tiramisu
- Roasted pineapple with coconut
- Chocolate cake

WINE CELLAR

- Raimat Clamor white wine (C. Segre)
- Raimat Clamor red wine (C. Segre)
- Codorniu Original Organic cava
- Fontvella mineral water - Coffee and infusions

Price € 42 per person (VAT included)

MENU 2

STARTER (to choose between)

- Prawn and confit tomato salad with a nut vinaigrette
- Low temperature egg, potato and mushroom foam

MAIN DISH (to choose between)

- Roasted shoulder of lamb with potato and bacon gratin
- Roasted corvina with spicy mashed pumpkin

DESSERT (to choose between)

- Carrot cake with cream cheese and lime
- Tarte Tatin with vanilla ice cream

WINE CELLAR

- Cara Nord white wine (C. Segre)
- Cara Nord red wine (C. Segre)
- Codorniu Blanc de Blancs cava (DO Cava)
- Mineral water, coffee and infusions

Price € 49 per person (VAT included)

All diners to choose the same starter, main course and dessert beforehand

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