

SEVENTY
BARCELONA

2022

GRUPOS NAVIDAD
CHRISTMAS MENU FOR GROUPS

H 1898
LA RAMBLA - BARCELONA

SEVENTY

BARCELONA

MENÚ 1

ENTRANTE / STARTER

(a escoger entre / to choose between:)

- Ensalada de bacalao confitado, tomates asados y naranja / *Confit cod salad, roasted tomatoes and orange*
- Ensalada de langostinos, cebolla confitada y vinagreta de tomate / *Prawn salad, onion confit and tomato vinaigrette*
- Crema de cebolla, nata montada de parmesano y cebollino / *Cream of onion, whipped parmesan and spring onion soup*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

(a escoger entre / to choose between:)

- Pollo relleno de setas, patatas al caliu / *Mushroom stuffed chicken with potatoes al Caliu*
- Pescado a la brasa, cremoso de coliflor asada / *Grilled fish, creamy roasted cauliflower*

POSTRE / DESSERT

(a escoger entre / to choose between:)

- Piña asada, crema al ron y espuma de coco / *Roasted pineapple, rum cream and coconut foam*
- Manzana asada al horno, cumbre de canela y regaliz / *Roasted apple, crowned with cinnamon and licorice*
- Surtido de turrones / *Turrons assortments*

BODEGA / WINE CELLAR

- Vino blanco / *White wine* Raimat Clamor (C. Segre)
- Vino tinto / *Red wine* Raimat Clamor (C. Segre)
- Cava / Codorniu Original ECO
- Incluye café, infusiones, refrescos, agua / *Includes coffee, infusions, soft drinks, water*

PVP 45 € por persona (iva incluido) / Price € 45 per person (VAT included)

MENÚ 2

ENTRANTE / STARTER

(a escoger entre / to choose between:)

- Ravioli de langostinos y hierbas / *Prawn ravioli and herbs*
- Crema suave de puerro / *Mild leek cream*
- Carpaccio de pulpo con encurtidos / *Octopus carpaccio with pickles*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

(a escoger entre / to choose between:)

- Rabo de ternera con verduras y setas estofadas / *Beef tail with vegetables and stewed mushrooms*
- Meloso de ternera con salsa de setas / *Beef cheeks with mushroom sauce*
- Merluza en suquet de tomate y patatas / *Hake in tomato suquet and potatoes*

POSTRE / DESSERT

(a escoger entre / to choose between:)

- Pavloba de frutos rojos / *Red fruit pavlova*
- Tarta de queso / *Cheesecake*
- Surtido de turrones / *Turrons assortments*

BODEGA / WINE CELLAR (incluye café / includes coffee)

- Vino blanco / *White wine* Cara Nord (C. Segre)
- Vino tinto / *Red wine* Cara Nord (C. Segre)
- Cava Codorniu Blanc de Blancs (D.O. Cava)
- Incluye café, infusiones, refrescos, agua / *Includes coffee, infusions, soft drinks, water*

PVP 58 € por persona (iva incluido) / Price € 58 per person (VAT included)

MENÚ VEGANO

ENTRANTE / STARTER

(a escoger entre / to choose between:)

- Tomate a la brasa, pesto de almendras y judía verde / *Grilled tomato, almond and green bean pesto*
- Cogollo a la brasa con tomate / *Grilled lettuce heart with tomato*
- Berenjena confitada, salsa de miso / *Conifit aubergine, miso sauce*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

(a escoger entre / to choose between:)

- Heura con verduras escalivadas / *Heura with grilled vegetables*
- Risotto de quinoa y setas confitadas / *Quinoa risotto and confit mushrooms*

POSTRE / DESSERT

(a escoger entre / to choose between:)

- Ensalada de frutas con sorbete de fresas / *Fruit salad with strawberry sorbet*
- Frutas de semilla al vino tinto con sorbete de manzana / *Seed fruits in red wine with apple sorbet*

BODEGA / WINE CELLAR

- Vino blanco / *White wine* Raimat Clamor (C. Segre)
- Vino tinto / *Red wine* Raimat Clamor (C. Segre)
- Cava Codorniu Original ECO
- Incluye café, infusiones, refrescos, agua / *Includes coffee, infusions, soft drinks, water*

PVP 45 € por persona (iva incluido) / Price € 45 per person (VAT included)

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

MENÚ 1

ENTRANTE / STARTER

(a escoger entre / to choose between:)

- Ensalada de bacalao confitado, tomates asados y naranja / *Confit cod salad, roasted tomatoes and orange*
- Ensalada de langostinos, cebolla confitada y vinagreta de tomate / *Prawn salad, onion confit and tomato vinaigrette*
- Crema de cebolla, nata montada de parmesano y cebollino / *Cream of onion, whipped parmesan and spring onion soup*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

(a escoger entre / to choose between:)

- Pollo relleno de setas, patatas al caliu / *Mushroom stuffed chicken with potatoes al Caliu*
- Pescado a la brasa, cremoso de coliflor asada / *Grilled fish, creamy roasted cauliflower*

POSTRE / DESSERT

(a escoger entre / to choose between:)

- Piña asada, crema al ron y espuma de coco / *Roasted pineapple, rum cream and coconut foam*
- Cheesecake casero / *Cheesecake*
- Surtido de turrones / *Turrons assortments*

BODEGA / WINE CELLAR

- Vino blanco / *White wine* Raimat Clamor (C. Segre)
- Vino tinto / *Red wine* Raimat Clamor (C. Segre)
- Cava / Codorniu Original ECO
- Incluye café, infusiones, refrescos, agua / *Includes coffee, infusions, soft drinks, water*

PVP 45 € por persona (iva incluido) / Price € 45 per person (VAT included)

MENÚ 2

ENTRANTE / STARTER

(a escoger entre / to choose between:)

- Ravioli de langostinos y hierbas / *Prawn ravioli and herbs*
- Crema suave de puerro / *Mild leek cream*
- Carpaccio de pulpo con encurtidos / *Octopus carpaccio with pickles*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

(a escoger entre / to choose between:)

- Rabo de ternera con verduras y setas estofadas / *Rabo de ternera con verduras y setas estofadas*
- Tournedo de ternera con gratén de patata / *Beef fillet with potato au Gratin*
- Merluza en suquet de tomate y patatas / *Hake in tomato suquet and potatoes*

POSTRE / DESSERT

(a escoger entre / to choose between:)

- Sorbete de mojito con coulant de menta / *Mojito sorbet with mint coulis*
- Flan de chocolate blanco con maracuyá / *White chocolate flan with passion fruit*
- Surtido de turrones / *Turrons assortments*

BODEGA / WINE CELLAR (incluye café / includes coffee)

- Vino blanco / *White wine* Cara Nord (C. Segre)
- Vino tinto / *Red wine* Cara Nord (C. Segre)
- Cava Codorniu Blanc de Blancs (D.O. Cava)
- Incluye café, infusiones, refrescos, agua / *Includes coffee, infusions, soft drinks, water*

PVP 58 € por persona (iva incluido) / Price € 58 per person (VAT included)

MENÚ VEGANO

ENTRANTE / STARTER

(a escoger entre / to choose between:)

- Verduras rebozadas con panko y salsa romescu / *Panko breaded vegetables and romesco sauce*
- Ensalada de espinacas y champiñones / *Spinach and mushroom salad*
- Berenjena confitada, salsa de miso / *Conifit aubergine, miso saucE*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

(a escoger entre / to choose between:)

- Curry de tofu con verduritas / *Tofu curry with vegetables*
- Risotto de quinoa y setas confitadas / *Quinoa risotto and confit mushrooms*

POSTRE / DESSERT

(a escoger entre / to choose between:)

- Ensalada de frutas con sorbete de fresas / *Fruit salad with strawberry sorbet*
- Brownie vegano / *Vegan brownie*

BODEGA / WINE CELLAR

- Vino blanco / *White wine* Raimat Clamor (C. Segre)
- Vino tinto / *Red wine* Raimat Clamor (C. Segre)
- Cava Codorniu Original ECO
- Incluye café, infusiones, refrescos, agua / *Includes coffee, infusions, soft drinks, water*

PVP 45 € por persona (iva incluido) / Price € 45 per person (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