



APERITIVOS

Espuma de foie con chips vegetales

Vol-au-vent de champiñones con crujiente de jamón

Tartar de salmón al eneldo

Paté de ave con gelatina de Pedro Ximénez

Buñuelos de bacalao caseros

Bruschetta con tomate y albahaca

Polvorón gratinado de queso de cabra con azúcar de caña

PRIMEROS

Escudella catalana

Crema de marisco

Ensalada de rúcula con foie confitado en vinagre de Módena

Ensalada de lentejas con vinagreta de la casa

SEGUNDOS

Solomillo ibérico confitado con crema de castañas

Filete de ternera con ragú de ceps y chips vegetales

Lubina con salsa de cava

Bacalao al horno con muselina de ajos





POSTRES

Crema catalana casera con galleta de Navidad

Sorbete de maracuyá con coulis de frutos rojos

Mini tatin de manzana

Tulipa de helado de turrón

Y por ser Navidad....

Surtido de turrones, “neules” y polvorones incluidos en el menú!

Precio del menú sin aperitivos: 35€/ persona

Precio del menú con 2 aperitivos a elegir: 40€/ persona

Precio del menú con 4 aperitivos a elegir: 42€/ persona

El precio incluye: servicio de pan, agua mineral, vino tinto, vino blanco y café.

BODEGA:

Vino Blanco: Castell de Raimat (Raimat) D.O. Cataluña

Vino tinto: Alquimia (Torres) D.O. Cataluña

Cervezas y refrescos no incluidos. 10% de IVA incluido.

CONSULTE PRECIOS ESPECIALES ANTES DEL 15 DE DICIEMBRE

El menú elegido por cada comensal deberá ser comunicado con una semana de antelación al hotel.

Se requieren un mínimo de 15 comensales para la realización de los menús

   U232Hotel

www.nnexperiences.com

U232hotel@nnhotels.com

www.u232hotel.com