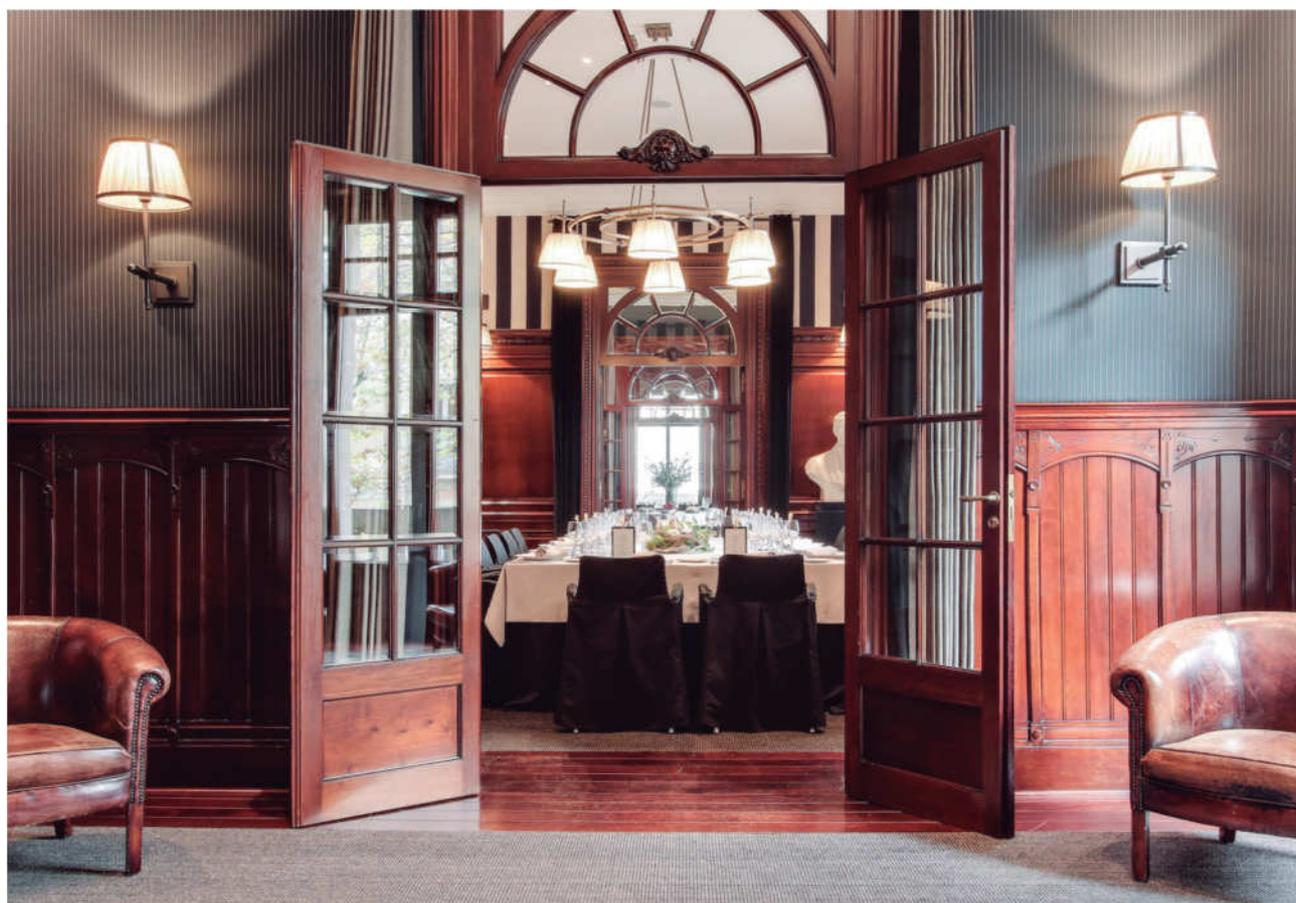


H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

UNA NAVIDAD
DE LAS QUE
HACEN ÉPOCA



H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

Menú 1

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de bellota y pan de cristal con tomate
Croquetas caseras de ceps y torta del Casar
Mejillones al verdejo con cebollita tierna
Salteado de pulpo, panceta y judías de Santa Pau
Focaccia de salmón marinado con mantequilla de eneldo

Plato principal (a escoger)

Salmón al pesto bruto con coulis de ajos negros
ó
Filet mignon de buey con panceta, risotto y mojo a la pimienta

Postre

Flan de chocolate blanco y maracuyá
Turrones y neulas

Bebidas

Aguas minerales
Vino blanco Idoia (D.O. Catalunya)
Vino tinto Idoia (D.O. Catalunya)
Copa de Cava Castell de Perelada Brut (D.O. Cava)
Cafés e infusiones

Precio por persona: 51€ (IVA incluido)

   Hotel1898

www.barcelonasiempre.com

convenciones1898@nnhotels.com

www.hotel1898.com

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

Menú 2

Entrantes para compartir

Anchoas del cantábrico con pan de cristal

Croquetas de jamón ibérico

Zamburiñas con coco, citronella y anacardo

Chipirones salteados con habitas y butifarra negra

Focaccia de burrata con compota de tomates y albahaca

Plato principal (a escoger)

Suprema de lubina con carpaccio de gambas y espárragos al jamón ibérico

Ó

Entrecote a la brasa con verduras crujientes en panko y salsa romesco

Postre

Cheese-cake casero con frutos rojos

Turrones y neulas

Bebidas

Aguas minerales

Vino blanco Idoia (D.O. Catalunya)

Vino tinto Idoia (D.O. Catalunya)

Copa de Cava Castell de Perelada Brut (D.O. Cava)

Cafés e infusiones

Precio por persona: 51€ (IVA incluido)

   Hotel1898

www.barcelonasiempre.com

convenciones1898@nnhotels.com

www.hotel1898.com

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

Menú 3

Entrantes para compartir

Jamón ibérico de bellota y pan de cristal con tomate

Dados de atún rojo con crema de salmorejo

Gambas crujientes con salsa de tamarindo

Tacos de bacalao en tempura

Coca de caponata con mozzarella ahumada

Plato principal (a escoger)

Bacalao confitado con "suquet" de berberechos, judías de Santa Pau y tripitas de bacalao

Ó

½ espalda de cordero a baja temperatura al aroma de miel, tomillo y limón con parmentier y kale

Postre

Tartaleta casera de chocolate Valrhona 70% con flan de chocolate blanco

Turrones y neulas

Bebidas

Aguas minerales

Vino blanco Jean Leon Chardonnay (D.O. Penedés)

Vino tinto Jean Leon Petit Verdot (D.O. Penedés)

Copa de Cava Castell de Perelada Brut (D.O. Cava)

Cafés e infusiones

Precio por persona: 59€ (IVA incluido)

   Hotel1898

www.barcelonasiempre.com

convenciones1898@nnhotels.com

www.hotel1898.com

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

Menú 4

Entrantes para compartir

Anchoas del cantábrico con pan de cristal
Canelones de espinacas, setas y trufa
Champiñones rellenos de bogavante
Escabeche de pez espada y gambas al miso rojo
Flores de calabacín en tempura rellenas de recuit

Plato principal (a escoger)

Milhojas de lenguado y txangurro con espinacas y salsa bearnesa
Ó
Solomillo de ternera con jamón ibérico y torta del Casar

Postre

Tarta casera de zanahoria con crema inglesa de coco y helado de té matcha
Turrones y neulas

Bebidas

Aguas minerales
Vino blanco Jean Leon Chardonnay (D.O. Penedés)
Vino tinto Jean Leon Petit Verdot (D.O. Penedés)
Copa de Cava Castell de Perelada Brut (D.O. Cava)
Cafés e infusiones

Precio por persona: 59€ (IVA incluido)

   Hotel1898

www.barcelonasiempre.com

convenciones1898@nnhotels.com

www.hotel1898.com

H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

- Menús para grupos a partir de 10 personas.
- Menús 1 y 2:
 - Incluye minutas personalizadas.
 - Para grupos entre 10 y 60 personas cada comensal podrá elegir con antelación el plato principal (el hotel deberá tener la información 10 días antes del evento).
 - Para grupos de más de 60 personas, el plato principal se elegirá de antemano y ha de ser el mismo para todos los comensales.
- Menús 3 y 4:
 - Incluye minutas personalizadas.
 - Para grupos entre 10 y 40 personas cada comensal podrá elegir con antelación el plato principal (el hotel deberá tener la información 10 días antes del evento).
 - Para grupos de más de 40 personas, el plato principal se elegirá de antemano y ha de ser el mismo para todos los comensales.
- Los menús se sirven en el restaurante del hotel. Suplemento de 6€ por persona por realizarlo en sala privada.
- El precio del menú incluye una copa o combinado al finalizar la cena (1 consumición por persona. Marcas Premium no incluidas).
- En caso de peticiones especiales por alergias alimentarias o requerimientos dietéticos contacte con nosotros.

   Hotel1898

www.barcelonasiempre.com

convenciones1898@nnhotels.com

www.hotel1898.com