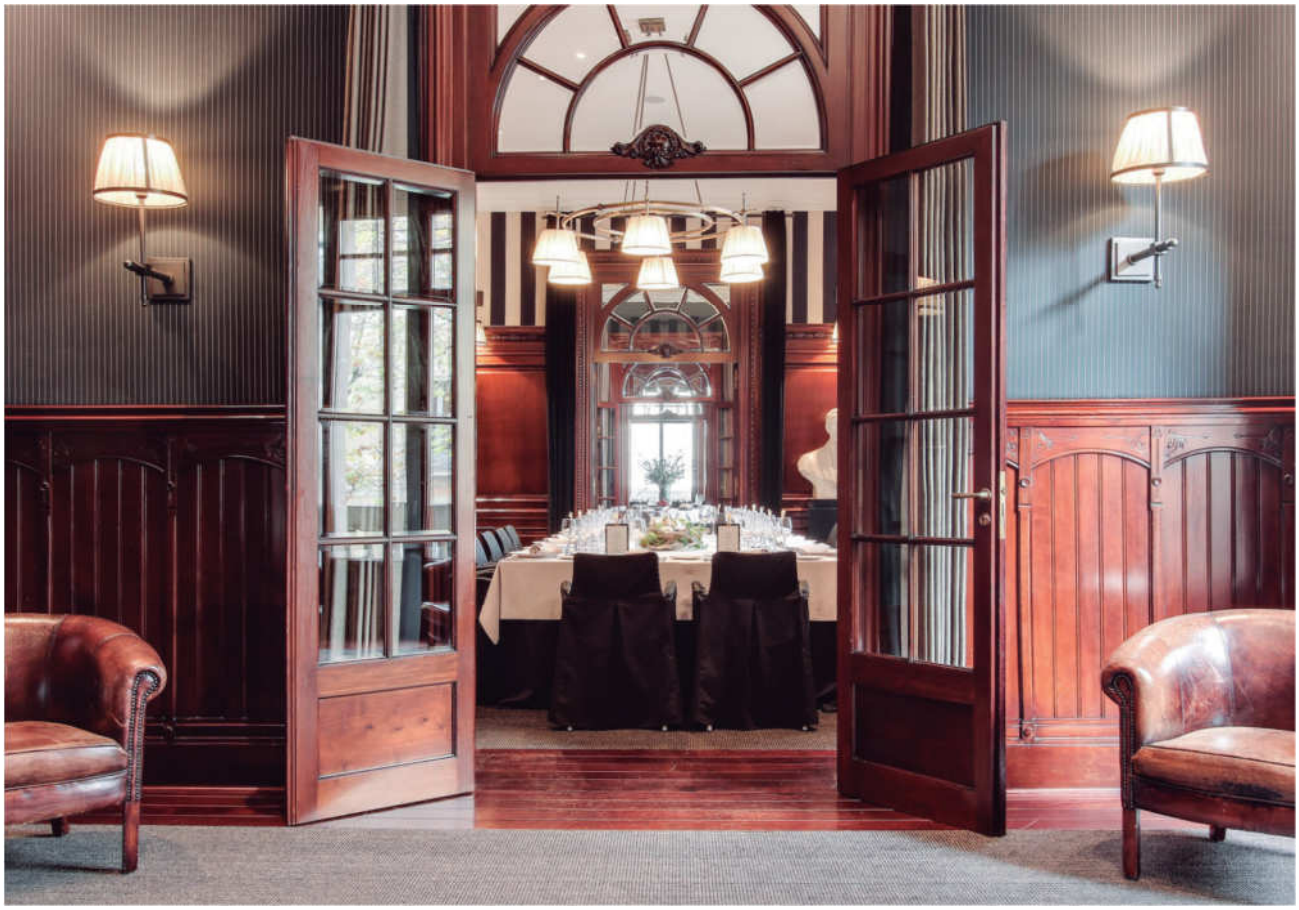
H 1898

LA RAMBLA - BARCELONA

UNA NAVIDAD DE LAS QUE HACEN ÉPOCA



H 1898
LA RAMBLA - BARCELONA

Día de Navidad

Entrante

Escudella i "*carn d'olla*"

Tartar de atún rojo y ostra en su jugo

Salteado de vieiras y gambas con papada ibérica y judías de Santa Pau

Plato principal

Medallones de solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto

Paletilla de cabrito a baja temperatura con aromas de miel, tomillo y limón

Morro de bacalao con "*espardenyes"* y almejas al pil-pil

Postre

Tronquito de Navidad

Polo de cheesecake y chocolate blanco

Pan, chocolate, aceite y sopa de turrón

Turrones y neulas

Bebidas

Aguas minerales

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

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

Copa de Cava Aire Brut Nature (D.O. Cava)

Cafés e infusiones

Precio por persona: 62€ (IVA incluido)

Hotel1898

www.barcelonasiempre.com convenciones1898@nnhotels.com www.hotel1898.com

H 1898
LA RAMBLA - BARCELONA

Día de San Esteban

Entrantes

Canelón de rabo de buey con salsa de setas

Tartar de atún rojo y ostra en su jugo

Salteado de vieiras y gambas con papada ibérica y judías de Santa Pau

Plato principal

Medallones de solomillo de ternera con foie y salsa de Oporto

Paletilla de cabrito a baja temperatura con aromas de miel, tomillo y limón

Morro de bacalao con "*espardenyes*" y almejas al pil-pil

Postre

Tronquito de Navidad

Polo de cheesecake y chocolate blanco

Pan, chocolate, aceite y sopa de turrón

Turrones y neulas

Bebidas

Aguas minerales

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

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

Copa de Cava Aire Brut Nature (D.O. Cava)

Cafés e infusiones

Precio por persona: 62€ (IVA incluido)

Hotel1898

www.barcelonasiempre.com convenciones1898@nnhotels.com www.hotel1898.com