

MENÚ DE NAVIDAD

APERITIVO OPCIONAL

Aperitivo14 € / persona

Copa de cava o vermut
Gilda vasca, la auténtica
Brocheta de salmón, tomate seco y huevas
Crema de pularda trufada
Croquetas de jamón ibérico



IVA incluido



MENÚ DE NAVIDAD

68 € / persona

Primer plato a escoger entre “Para compartir” y “Raviolis”

Para compartir:

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Brioche de anchoa “00” y queso trufado

Croqueta de ceps

Judía de Santa Pau con beurre blanc de limón y berberechos



Gamba del Mediterráneo a la sal, piel de limón

ó

Raviolis de ceps y butifarra de Perol, huevo poché y salsa de trufa negra

Principal a escoger

Merluza con un cremoso de tubérculos al curry y vinagreta de mejillones en escabeche

ó

Lomo de ternera blanca a la brasa de carbón, puré de manzana con jengibre, pimientos y salsa de mostaza antigua

Postres

Tartaleta de 2 chocolates con piel de lima

Cafés e infusiones

Turrone y barquillos



Apto celíacos



Vegetariano

IVA incluido





BODEGA

Bodega incluida
(1 botella cada dos personas)

Afortunado (D.O. Rueda)

Entrelobos (D.O. Ribera del duero)

Anna de Codorniu blanc de noirs (D.O. Cava)

Bodega Superior (+5€/ persona)

Vinos, a escoger un blanco, un tinto y un espumoso

BLANCOS

Groc d'anfora (D.O. Empordà)

Idoia (D.O. Cataluña)

A Vilerma Pariente (D.O. Ribeiro)

TINTOS

Cuvée Cair (D.O. Ribera del Duero)

Vermell (D.O. Empordà)

L'equilibrista (D.O. Cataluña)

ESPUMOSOS

Castellroig brut nature (D.O. Corpinnat)

Oriol Rossell Brut Nature (D.O. Cava)

*Aguas minerales, cervezas y refrescos incluidos

IVA incluido



CONDICIONES DE SERVICIO

- Se deberá escoger con antelación un mismo menú para todos los comensales, escogiendo un plato de cada sección (primer plato y principal).
- Este servicio tiene una duración de 2 horas.
- Una vez finalizado el servicio, las bebidas se facturarán aparte.





restaurantesintonia.com · eventos@galleryhoteles.com · 93 415 99 11

