

MENÚ DE NAVIDAD

24 de Diciembre



APERITIVO OPCIONAL

Copa de cava ó vermut

Gilda vasca "la auténtica"

"Causa limeña" con atún rojo y mahonesa acevichada

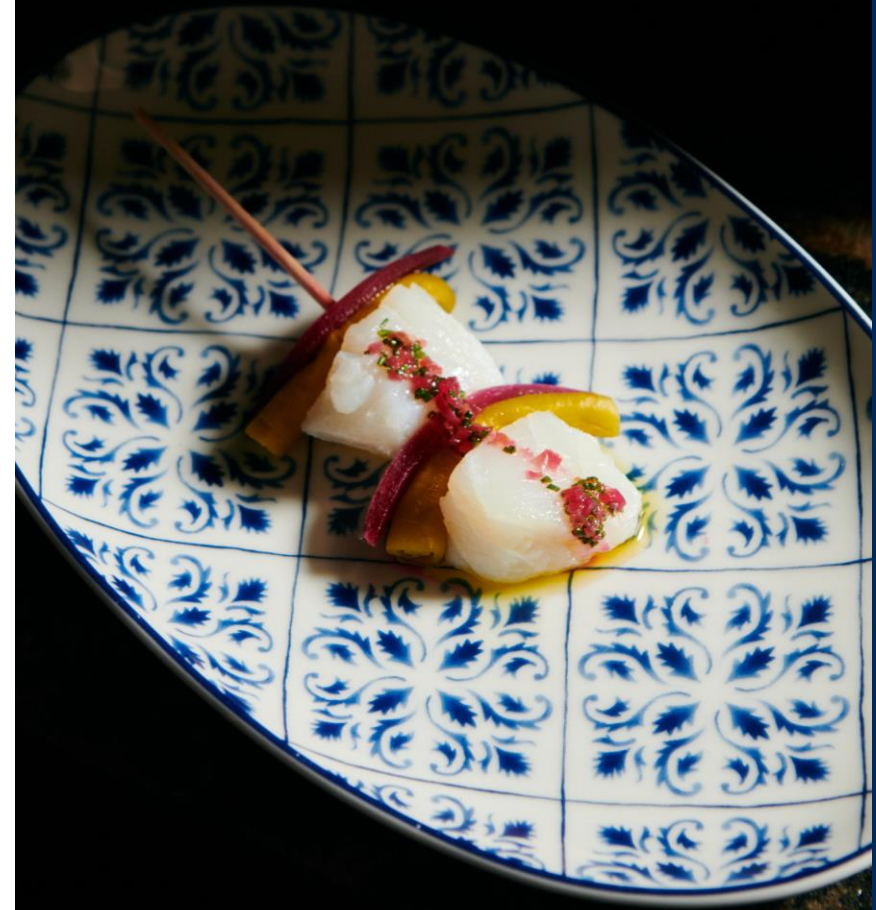
Crema de faisán trufada

Croquetas de pollo de pagès y jamón ibérico



IVA incluido

12,5€ / persona





MENÚ DE NOCHEBUENA

Entrantes

Jamón y lomo ibérico con pan de cristal con tomate

Brioche de ensaladilla de pollo con gambas, "sweet chili", cilantro y lima

Croqueta trufada de pollo de pagès

Almejas gallegas, salsa fina de "mosset" y huevas de arenque

Gamba roja a la sal

Principal a escoger

Merluza con cremoso de apionabo y mejillones al curry

o

Ternera lechal a la brasa, puré de boniatos asados, pimientos y jugo de asado

Postre

Texturas de chocolate con frambuesas

Cafés e infusiones

Turrone y barquillos

IVA incluido

70 € / persona en restaurante
80 € / persona en sala privada

BODEGA

Bodega incluida en menú
(1 botella cada dos personas)

So blanc (D.O. Penedès)
Xarel·lo

So negre (D.O. Penedès)
Ull de llebre

Castellroig B.N. (D.O. Corpinnat)
Macabeo, xarel·lo, parellada

Bodega superior +5€/ persona
(1 botella cada dos personas)

Afortunado (D.O. Rueda) Verdejo

Urbion crianza (D.O. Ca. La Rioja) Tempranillo,
garnacha

Castellroig B.N. (D.O. Corpinnat) Macabeo, xarel·lo,
parellada

*Aguas minerales, cervezas y refrescos incluidos

IVA incluido



CONDICIONES DE SERVICIO

- Menú disponible el día 24 de diciembre de 2024.
- Se deberá elegir con antelación el plato principal para todos los comensales.
- Una vez finalizado el servicio, las bebidas se facturarán aparte.





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

