

MENÚ DE NAVIDAD
25 de diciembre



APERITIVOS OPCIONALES

Copa de cava o vermut

Gilda vasca "la auténtica"

"Causa limeña" con atún rojo y mayonesa especiada

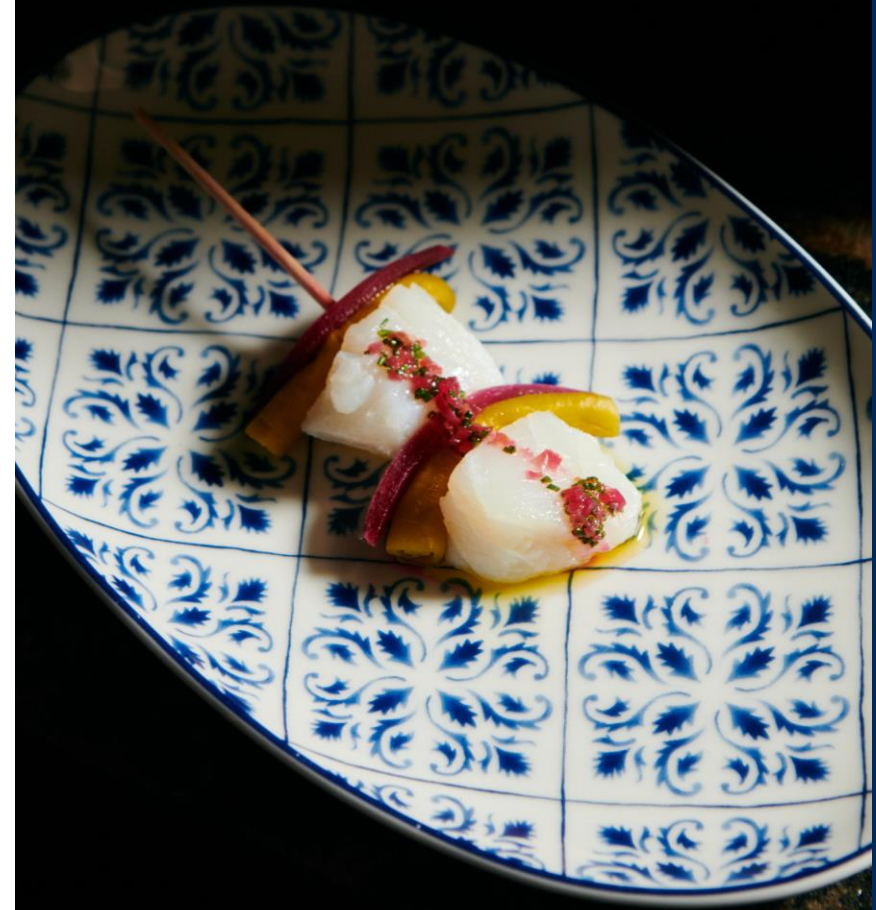
Crema de faisán trufada

Croquetas de pollo de pagès y jamón ibérico



IVA incluido

12,5€ / persona



MENÚ DE NAVIDAD

Aperitivo

Ensaladilla de mariscos, mahonesa escabechada y huevas de trucha

Primer plato a escoger

Escudella navideña con su “carn d’olla”

o

Canelones de rustido con bechamel trufada y trompetas

Principal a escoger

Rodaballo a la brasa de carbón, jugo emulsionado de pimientos amarillos y vainilla, aceite verde y brotes de bimi

o

Pollo de pagès relleno a la catalana con orejones, ciruelas, piñones y vino rancio

Postre

Mini tronco navideño de chocolate

Cafés e infusiones
Turrone y barquillos

IVA incluido

80 € / persona en restaurante
90 € / 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 25 de diciembre de 2024.
- Se deberá elegir con antelación un mismo menú para todos los comensales escogiendo un plato de cada sección (primer plato y principal).
- Una vez finalizado el servicio, las bebidas se facturarán aparte.





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

