

GALLERY  HOTELES
GALLERY HOTEL
★ ★ ★ ★ S



Menú Navidad

2016

Nuestro aniversario está servido

años



APERITIVOS OPCIONALES

APERITIVO 1

5 € por persona
(IVA incluido)

Copa de cava

Snacks gastronómicos

Croquetas de jamón ibérico

Gyozas de verduras y gambas con salsa oriental

APERITIVO 2

11 € por persona
(IVA incluido)

Copa de cava o vermut

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate

Snacks gastronómicos

Crema de pularda trufada

Blinis de salmón marinado con crema de hierbas anisadas

Croquetas de rostido navideño

MENÚ 1

47 € por persona
(IVA incluido)

Ensalada de langostinos, tartar de tomate especiado y vinagreta de hierbas frescas

Lomo de buey a la parrilla con emulsión de especias y pimientos

Cremoso de chocolate con crujiente de café

Cafés e infusiones

Turrone y barquillos

MENÚ 2

47 € por persona
(IVA incluido)

Bullabesa de pescados y mariscos con *rouille* de azafrán

Merluza con cremoso de *célery* y vinagreta de almejas

Tarta Sacher con sorbete de frambuesa

Cafés e infusiones

Turrone y barquillos

MENÚ 3

50 € por persona
(IVA incluido)

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Foie frio a la sal, confitura de orejones a la vainilla bourbon y pan de cereales

Croquetas de rostido navideño

Cocotte de judía de Santa Pau con almejas en salsa verde

Gambita roja a la plancha

Rodaballo a la parrilla, salsa emulsionada de pimiento escalibado y azafrán

O

Magret de pato asado, *chutney* de mango y col china al ajillo

Marron glacé y chocolate

Cafés e infusiones

Turrones y barquillos

MENÚ 4

55 € por persona
(IVA incluido)

Vieiras asadas, crema de calabaza a la vainilla y cítricos

Solomillo de buey a la parrilla, *parmentier* y hojas de mostaza

Tarta Sacher con sorbete de frambuesa

Cafés e infusiones

Turrónes y barquillos

BODEGA

(Incluida en menús 1 y 2):

Altos Ibéricos, tinto (D.O. Rioja) *Tempranillo*

Verdeo, blanco (D.O. Rueda) *Verdejo*

Cava, Castellroig Brut Nature (D.O. Penedès)

Macabeo, xarel·lo y parellada

BODEGA ESPECIAL

(Incluida en menús 3 y 4):

Bodega Castellroig (Premio a la mejor Bodega 2016):

Castellroig, tinto (D.O. Penedès) *Ull de llebre*

Castellroig, blanco (D.O. Penedès) *Xarel·lo*

Cava Castellroig Brut Nature (D. O. Penedès)

Macabeo, xarel·lo y parellada

BODEGA ECOLÓGICA

(Suplemento 3 € por persona):

Bodegas Parés Baltà (Ecológica y biodinámica, apta para celíacos):

Mas Elena, tinto (D.O. Penedès) *Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc*

Calcari, blanco (D.O. Penedès) *Xarel·lo*

Cava, Parés Baltà Brut Nature (D. O. Penedès) *Macabeo, xarel·lo y parellada*

En todos los menús: aguas minerales y refrescos incluidos