

GALLERY  HOTELES
GALLERY HOTEL
★ ★ ★ ★ S



Menú Navidad

2016

Nuestro aniversario está servido

años



CÓCTEL

47 € por persona
(IVA incluido)

FRÍOS

Copa de bienvenida

Snacks gastronómicos

Selección de olivas Gallery aliñadas (gordal, arbequina y negra)

Jamón ibérico con pan de cristal

Blinis de salmón marinado, crema de hierbas anisadas y huevas

Tartaleta de queso cremoso, oliva negra y anchoa

CALIENTES

Brocheta de pulpo a la gallega con pimentón ahumado

Tostada de steak tartar

Crema de pularda trufada

Gyozas de verduras y gambas

Croquetas de jamón ibérico

Pincho de buey con chimichurri

Arroz marinero con gamba roja

CÓCTEL

47 € por persona
(IVA incluido)

POSTRES

Brownie de chocolate

Frutos rojos con espuma de yogur

Cafés e infusiones

Turrónes y barquillos

Aguas minerales y refrescos incluidos

BODEGA

Incluida en Cóctel

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 SUPERIOR

(Suplemento 5 € por
persona):

José Pariente Blanco (D.O. Rueda) *Sauvignon blanc*

Ramón Bilbao Crianza Tinto (D.O. Rioja) *Tempranillo*

Cava Catellroig Reserva (D.O. Penedès)

Macabeo, xarel·lo y parellada

Aguas minerales y refrescos incluidos

BODEGA ECOLÓGICA
(Suplemento 3 € por
persona):

Bodega Parès Baltà (Ecológica y biodinámica, apta para celíacos)

Calcari Blanco (D.O. Penedès) *Xarel·lo*

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

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

CONDICIONES

- ❖ Oferta válida para grupos a partir de 25 personas
- ❖ Este servicio tiene una duración de 1,5 horas
- ❖ Para horas extras, consultar suplemento