

GALLERY  HOTELES  
GALLERY HOTEL  
★ ★ ★ ★ S



# Menú Navidad

2016

Nuestro aniversario está servido

años



# OPCIÓN A

## 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

Gildas

Croquetas de rustido navideño

## MENÚ

60 € por persona en  
restaurante

70 € por persona en sala  
privada  
(IVA incluido)

### APERITIVO

Latita de Navidad

\*\*\*\*\*

### ENTRANTES (A ELEGIR)

Caldo de “escudella, galets i carn d’olla”

Canelones de rustido navideño con setas y bechamel trufada

Ensalada de *foie*, manzana, pan de especias y miel

\*\*\*\*\*

### SEGUNDO (A ELEGIR)

Rodaballo a la parrilla, donostiarra emulsionada, gambas y piquillos

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



## MENÚ

60 € por persona en  
restaurante

70 € por persona en sala  
privada  
(IVA incluido)

## POSTRES

Pastel de crema catalana caramelizada

O

Mini tronco navideño de chocolate

\*\*\*\*\*

Cafés e infusiones

Turrone y barquillos

*Aguas minerales y refrescos incluidos*

## BODEGA

Incluida en menú

### Bodega Castelloig (Premio a la Mejor Bodega 2016):

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

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

Cava Castelloig Brut Nature (D. O. Penedès)

*Macabeo, xarel·lo y parellada*

## 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*

*Aguas minerales y refrescos incluidos*

# OPCIÓN A CONDICIONES

---

- ❖ Menú disponible el día 26 de diciembre de 2016
- ❖ Se deberá elegir un mismo menú para todos los comensales, escogiendo un plato de cada sección (primero, segundo y postre)

# OPCIÓN B



## 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

Gildas

Croquetas de rustido navideño

## MENÚ

48 € por persona en  
restaurante

58 € por persona en sala  
privada  
(IVA incluido)

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico y pan de cristal con tomate

Salmón marinado con vinagreta de hierbas y piñones

Canelones de rustido navideño con setas

Gambas rojas a la plancha con flor de sal

Crema de pularda trufada

\*\*\*\*\*

### SEGUNDO A ELEGIR

Corvina con crema de alcachofas, trompetas y jugo ibérico  
o

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

## MENÚ

48 € por persona en  
restaurante

58 € por persona en sala  
privada  
(IVA incluido)

## POSTRES

Pastel de crema catalana caramelizada

O

Mini tronco navideño de chocolate

\*\*\*\*\*

Cafés e infusiones

Turrone y barquillos

*Aguas minerales y refrescos incluidos*

## BODEGA

Incluida en menú

**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*

# OPCIÓN B

## CONDICIONES

---

- ❖ Menú disponible el día 26 de diciembre de 2016
- ❖ Imprescindible elección previa de los segundos platos