

GALLERY  HOTELES

GALLERY HOTEL
★★★★S



Menú Navidad

25 de diciembre

Pasar las fiestas juntos

APERITIVO 1

5 € por persona

(IVA incluido)

Aperitivos opcionales

Copa de cava

Xips salados variados

Croquetas de mini de hongos

Dim sum de cerdo con verduras y salsa de soja

APERITIVO 2

11 € por persona

(IVA incluido)

Copa de cava o vermut

Xips salados variados

Lomo ibérico con pan de cristal con tomate

Crema de pularda trufada

Blinis de salmón, crema fresca y caviar de trucha

Croquetas mini de jamón ibérico

MENÚ

70 € por persona

en restaurante

80 € por persona

en sala privada

(IVA incluido)

Aperitivo

Salpicón de marisco *a la llauna* con escabeche ligero

Entrantes a elegir

Caldo de *escudella, galets* y *carn d'olla*

o

Canelones de rustido navideño con setas y bechamel trufada

o

Ensalada de *langostinos, tabulé, aguacate* y *mayonesa especiada*

Segundos a elegir

Dorada salvaje asada, crema de ceps, alcachofas, trompeta negra y jamón ibérico

o

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

MENÚ

**70 € por persona
en restaurante
80 € por persona
en sala privada
(IVA incluido)**

Postres a elegir

Pastel de crema catalana caramelizada

o

Mini tronco navideño de chocolate

Cafés e infusiones

Turrones y barquillos

BODEGA

Incluida en menú

Bodega Castellroig (awarded Best Winery 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 and parellada*

BODEGA SUPERIOR

(Suplemento 3 € por persona)

Bodega Amaren de Luís Cañas

Amaren blanco barrica (D.O. Rioja) *Viura y malvasia*

Amaren crianza tinto (D.O. Rioja) *Tempranillo y garnacha*

Aguas minerales y refrescos incluidos

CONDICIONES

- ❖ Menú disponible el día 25 de diciembre de 2017
- ❖ Se deberá elegir un mismo menú para todos los comensales, escogiendo un plato de cada sección (primero, segundo y postre)