Menús Navidad

GALLERY HOTELS

GALLERY HOTEL



Cócteles

Menú Navidad



Fríos

Copa de bienvenida

Cortezas de cerdo al curry

Tostada de steak tartar "Gallery"

Lomo ibérico con pan de cristal con tomate

Blinis de salmón marinado, crema de hierbas anisadas y caviar de trucha

Tartaleta de queso tartare con anchoa y membrillo

Calientes

Brocheta de pulpo a la gallega con pimentón ahumado

Crema de pularda trufada

Dim sum de cerdo y verduras

Croquetas mini de hongos

Pincho de buey a la parrilla con chimichurri

Arroz meloso de vieras y alcachofas





Cócteles

Menú Navidad



Postres

Surtido de repostería

Cremoso de yogur con mango

Cafés e infusiones

Turrones y barquillos

Aguas minerales y refrescos incluidos





Bodegas

Menú Navidad



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 + 5 € / 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

En todos los menús: aguas minerales y refrescos incluidos





Condiciones

Menú Navidad



CONDICIONES

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



