

Nuestros Heavy Cocktails

Heavy Cocktail 1

Chips de raíz de loto
Cortezas de cerdo al caramelo de pimienta rosa
Oblea de arroz con alga nori

Terrina de foie y pato sobre baguette dulce
Langostinos con kataifi y piña
Chof de tomate y anchoa
Chapata de tostada con jamón ibérico de bellota
Brocheta de jamón de pato, queso feta y membrillo

Selección de quesos internacionales D.O. con snack de sésamo y salvia

Estación de espuma de patata trufada con yema de huevo

Raviolis de arroz rellenos de gambas, servido en ollas de bambú
Croquetas cuadradas de jamón ibérico de bellota
Brocheta de solomillo de ternera con salsa bearnesa
Patatas bravas
Mini hamburguesa de ternera y foie
Bikini de queso brie y sobrasada
Bolitas de risotto de ceps y mozzarella

Fruta aromatizada
Sweet dreams

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino Blanco Abadal Picapoll – D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Abadal Cabernet-Merlot – D.O. Pla de Bages
Cava Parxet Brut Nature

Precio por persona: 55,00 € , IVA no incluido
Duración aproximada 1 hora y 45 minutos

Nuestros Cocktails

Heavy Cocktail 2

Snack de oliva negra de Aragón
Oblea de arroz y alga nori
Crujiente de pampadum con comino

Langostino empanado con pan de pesto y nube de parmesano
Brocheta de queso Drap, anchoa y tomate confitado
Brandada de bacalao, patata inglesa y caviar Beluga
Terrina de foie y pato sobre baguette dulce
Chof de berberechos, lichis y fruta de la pasión
Salmón marinado con melón

Estación de frío-caliente de berenjena con arena de atún nitrogenada

Estación de presa ibérica con patatas "plátano"

Bikini de mozzarella y trufa
Huevos trufados
Pescaíto frito con allioli
Langostinos envueltos con kikos
Croquetas de jamón ibérico de bellota
Patatas de Olot rellenas de carne

Fruta aromatizada
Sweets dreams
Piruletas de chocolate

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino Blanco Abadal Picapoll – D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Abadal Cabernet-Merlot – D.O. Pla de Bages
Cava Parxet Brut Nature

Precio por persona: 60,00 € , IVA no incluido
Duración aproximada 1h y 45 minutos

Nuestros Cocktails

Heavy Cocktail 3

Snack de sésamo y salvia
Chips de raíz de loto
Cortezas de cerdo al caramelo de pimienta rosa

Brocheta de jamón de pato, queso feta y membrillo
Queso de cabra con agua de fresa
Maki de langostino, aguacate y pepino
Cubo de manzana con salmorejo
Foie, mango y pan de especias
Vieiras a la gallega
Parfait de pato con melocotón
Huevo trufado

Estación de marisco, nécoras rellenas con velo de citronella, salpicón de marisco y cañaïllas con mantequilla de hierbas

Estación de cigalas salteadas con alioli de pera

Estación de la vuelta al mundo en brochetas

Estación de ollas de bambú

Bolitas de risotto de ceps y mozzarella
Patatas bravas
Fideos de calamar envueltos en cansalada viada

Fruta aromatizada
Sweets dreams
Piruletas de chocolate

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino Blanco Abadal Picapoll – D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Abadal Cabernet-Merlot – D.O. Pla de Bages
Cava Agustí Torelló Brut Nature

Precio por persona: 70,00 € , IVA no incluido
Duración aproximada 2 horas

Nuestros Heavy Cocktails Especiales

Heavy cocktail Tapas

Snack de oliva negra de Aragón
Crujientes de pampadum con comino

Chupito de esqueixada de bacalao, tomate y puré de olivas negras
Coca de pan tostada con jamón ibérico de bellota
Brocheta de pulpo con patata confitada y pimentón de la Vera
Montadito de cangrejo y guindilla verde
Queso manchego Flor de Esgueva
Salpicón de marisco

Estación de fideuá de foie y ceps

Brocheta de solomillo de ternera y chistorra
Langostinos al ajillo
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
Kebab de cordero con garam masala
Bolitas de risotto de ceps y mozzarella
Croquetas cuadradas de jamón ibérico

Fruta aromatizada
Pastelito de crema catalana
Pastel músico
Sweets dreams

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino Blanco Abadal Picapoll – D.O. Pla de Bages
Vino Tinto Orobio – D.O. Ca. La Rioja
Cava Agustí Torelló Brut Nature

Precio por persona: 70,00 € , IVA no incluido
Duración aproximada 2 horas

Nuestros Cocktails Especiales

Heavy cocktail barbacoa

Buffet de ensaladas

Hoja de roble, lollo verde y frisé fina

Condimentos

Cebolla roja marinada al Oporto, papardelles de zanahoria jardin, rabanitos, tomate cherry y pimiento rojo escalibado

Salsas

Módena, mostaza, barbacoa y jugo de carne

Ensaladas preparadas

Ensalada César tradicional con anchoas, pechuga de pollo salteada y parmesano
Manzana verde aromatizada con rocas de queso azul, nueces de macadamia y radiccio
Ensalada de ventresca de atún, jamón de pato, huevos de codorniz y judías verdes

Barbacoa

Pulpo a la parrilla
Brocheta de rape y langostinos
Mini hamburguesa de filete de ternera
Magret de pato a la parrilla
Costillas de cordero con mostaza verde
Costillas de cerdo al estilo "moruno"

Complementos

Verduras a la parrilla (tomate maduro, patata rosabelle y espárragos verdes)

Postres

Macedonia de fruta aromatizada
Vainilla con frutos rojos
Kko
Caramelo café

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Sangría Merlot
Cava Agustí Torelló Brut Nature

Precio por persona: 70,00 € , IVA y alquiler de barbacoa no incluido
Duración aproximada 2 horas

Precio aprox. Barbacoa 150€/100 pax

El servicio de Heavy cocktail Barbacoa se efectuará al aire libre, en nuestras terrazas de la planta baja del hotel

Nuestros Cocktails Especiales

Heavy cocktail Skipper

Pasado por camareros

Salmón marinado a la vainilla con huevos de pez volador

Burbuja de tomate y anchoas

Bikini de mozzarella y ceps

Croquetas cuadradas de jamón ibérico

Jerez Lustau, D.O. Ca Jerez

Esferificaciones de oliva verde

Brocheta de jamón de pato, queso feta y membrillo

Jerez Lustau, D.O. Ca Jerez

Estaciones frías

Foie en 3 texturas

Foie, mango y pan de especias

Terrina de foie y pato sobre baguette dulce

Bombón de foie y café

Tokajy 5 putonyos (Hungría)

Marisco

Vieiras a la gallega

Nécoras rellenas con velo de citronella

Langostinos con fondue de ajo blanco

Guitián Godello, D.O. Valdeorras

Trufa Negra

Servido en huevo relleno de espuma de patata caliente

Estaciones Calientes

Cigalas de playa salteadas al momento, acompañadas con un estofadito de tripas de bacalao y espárragos verdes.

Solomillo de ternera lechal cocinado sobre la parrilla de clavos ardientes

Guitián Godello, D.O. Valedoras / Numanthia, D.O. Toro

Estación de postres

Fruta aromatizada

Sweet dreams

Versión de la Sachertorte

Mango-pasión

Piruletas de chocolate

Galleta de azúcar con cremoso de nocilla

Casta Diva Moscatel (Valencia)

Precio por persona: 185,00 € , IVA no incluido

Duración aproximada 2 horas