

## Nuestra selección de menús navideños

### Heavy Cocktail. Opción 1

Obleas de arroz con alga nori  
Chips vegetales

Terrina de foie y pato sobre baguette dulce  
Chof de tomate, anchoas y pan crujiente  
Bombón de queso de cabra, galleta de aceitunas negras y agua de fresas  
Foie, pasión y pan de especias  
Chapata tostada con jamón ibérico de bellota

\* \* \* \* \*

Estación de fideuá de gambitas y setas de temporada

\* \* \* \* \*

Croquetas cuadradas de jamón ibérico de bellota  
Satay de pollo glaseado con salsa de soja y cilantro  
Patatas bravas  
Minihamburguesas de ternera y foie  
Brocheta de pulpo, patata confitada y aceite de pimentón de la Vera

\* \* \* \* \*

Fruta aromatizada

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino blanco Meler Chardonnay DO Somontano  
Vino tinto Meler Syrah DO Somontano  
Cava Es Trac DO Cava

Precio por persona: 55 € IVA incluido  
Tiempo aproximado de servicio: 1 hora y 45 minutos  
Servicio mínimo para 30 personas

## Nuestra selección de menús navideños

### Heavy Cocktail. Opción 2

Obleas de arroz con alga nori  
Chips vegetales

Terrina de foie y pato sobre baguette dulce  
Atún adobado y soasado  
Chof de tomate, anchoas y pan crujiente  
Bombón de queso de cabra, galleta de aceitunas negras y agua de fresas  
Foie, pasión y pan de especias  
Chapata tostada con jamón ibérico de bellota

\* \* \* \* \*

Selección de quesos DO con grisines de aceituna negra y uva

Estación de raviolis de arroz rellenos de gambas cocinadas en ollas de bambú

\* \* \* \* \*

Croquetas cuadradas de jamón ibérico de bellota  
Brocheta de solomillo de ternera con salsa bearnesa  
Patatas bravas  
Minihamburguesas de ternera y foie  
Brocheta de pulpo, patata confitada y aceite de pimentón de la Vera  
Vieira rellena de trufa envuelta en panceta ibérica

\* \* \* \* \*

Sweet dreams  
Piruletas de chocolate

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino blanco Abadal Chardonnay DO Pla de Bages  
Vino tinto Abadal Cabernet Franc - Tempranillo DO Pla de Bages  
Cava Es Trac DO Cava

**Precio por persona: 75 € IVA incluido**  
**Tiempo aproximado de servicio: 1 hora y 45 minutos**  
**Servicio mínimo para 30 personas**

## Nuestra selección de menús navideños

### Heavy Cocktail. Opción 3

Oblea de atún crujiente  
Chips vegetales

Parfait de ciervo con crema de manzana asada  
Brocheta de bogavante y mango  
Coca de pan con tomate confitado y queso de cabra  
Chapata tostada con jamón ibérico de bellota  
Chof de tomate con anchoas y pan crujiente

\* \* \* \* \*

Estación de entrecot de ternera con patatas confitadas al tomillo

Estación de cigalas salteadas al momento con alioli de membrillo

\* \* \* \* \*

Croquetas cuadradas de jamón ibérico de bellota  
Satay de pollo glaseado con soja y cilantro  
Brocheta de solomillo de ternera con salsa bearnesa  
Patatas bravas  
Minihamburguesas de ternera y foie  
Bikini de queso brie y jamón ibérico de bellota

\* \* \* \* \*

Sweet dreams  
Piruletas de chocolate

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino blanco Amarre DO Rueda  
Vino tinto Rayos Uva DOC La Rioja  
Cava Es Trac Rosat DO Cava

Precio por persona: 95 € IVA incluido  
Tiempo aproximado de servicio: 1 hora y 45 minutos  
Servicio mínimo para 30 personas

## Nuestra selección de menús navideños

### Menú de Navidad. Opción 1

Chips de patatas alargadas con sal de curry

Chof de tomate, anchoa y pan crujiente  
Roulade de salmón ahumado, crema de queso y eneldo

Croquetas cuadradas de jamón ibérico de bellota  
Focaccia gratinada a los cuatro quesos

\* \* \* \* \*

Espárragos blancos, frisé fina, jamón ibérico de bellota y espuma de mayonesa  
Corvina asada con puré de apio, tomate confitado, cebollitas de platillo y salsa al vino tinto

\* \* \* \* \*

Frutos rojos, gelatina de menta y espuma de vainilla

Texturas de chocolate

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino blanco Meler Chardonnay DO Somontano  
Vino tinto Meler Syrah DO Somontano  
Cava Es Trac DO Cava

Selección de cafés y té

Precio por persona: 55 € IVA incluido  
Tiempo aproximado de servicio: 2 horas  
Servicio mínimo para 30 personas  
Minutas incluidas

## Nuestra selección de menús navideños

### Menú de Navidad. Opción 2

Chips de patatas alargadas con sal de curry

Chof de tomate, anchoa y pan crujiente  
Roulade de salmón ahumado, crema de queso y eneldo

Croquetas cuadradas de jamón ibérico de bellota  
Focaccia gratinada a los cuatro quesos

\* \* \* \* \*

Ensalada de langostinos al vapor con terrina de manzana verde y hojas crujientes de invierno

Ternera glaseada con terrina de patata, bacón y queso parmesano

\* \* \* \* \*

Fruta aromatizada

Esponjoso de vainilla, chocolate blanco y bizcocho de lima

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino blanco Meler Chardonnay DO Somontano  
Vino tinto Meler Syrah DO Somontano  
Cava Es Trac DO Cava

Selección de cafés y té

Precio por persona: 55 € IVA incluido  
Tiempo aproximado de servicio: 2 horas  
Servicio mínimo para 30 personas  
Minutas Incluidas

## Nuestra selección de menús navideños

### Menú de Navidad. Opción 3

Obleas de arroz con alga nori

Chof de tomate, anchoa y pan crujiente  
Bombón de foie, pasión y pan de especias

Brocheta de pulpo, patata confitada y aceite de pimentón de la Vera  
Solomillo de ternera con salsa bearnesa

\* \* \* \*

Láminas de bacalao marinado con hierbas frescas, guacamole, olivas negras y canónigos

Lomo de cordero confitado, puré de patatas al ajo y laurel, espárragos verdes y jugo de cordero con tomillo

\* \* \* \* \*

Juliana de mango y piña con sopa de piña, menta y mandarina

Mousse de castañas con compota de higos y bizcocho de almendra y limón

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino blanco Abadal Chardonnay DO Pla de Bages  
Vino tinto Abadal Cabernet Franc - Tempranillo DO Pla de Bages  
Cava Es Trac DO Cava

Selección de cafés y té

Precio por persona: 75 € IVA incluido  
Tiempo aproximado de servicio: 2 horas  
Servicio mínimo para 30 personas  
Minutas incluidas

## Nuestra selección de menús navideños

### Menú de Navidad. Opción 4

Obleas de arroz con alga nori

Chof de tomate, anchoa y pan crujiente  
Bombón de foie, pasión y pan de especias

Brocheta de pulpo, patata confitada y aceite de pimentón de la Vera  
Solomillo de ternera con salsa bearnesa

\* \* \* \* \*

Bogavante al vapor con roulade de pasta y caviar de pez volador

Lubina con patata fondant, vinagreta tibia de tomate, pistachos y cebollino

\* \* \* \* \*

Frutos rojos, gelatina de menta y espuma de vainilla

Crema de limón con frutas confitadas, merengue y biscuit crujiente de almendra y chocolate blanco

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino blanco Abadal Chardonnay DO Pla de Bages  
Vino tinto Abadal Cabernet Franc - Tempranillo DO Pla de Bages  
Cava Es Trac DO Cava

Selección de cafés y té

Precio por persona: 75 € IVA incluido  
Tiempo aproximado de servicio: 2 horas  
Servicio mínimo para 30 personas  
Minutas incluidas

## Nuestra selección de menús navideños

### Menú de Navidad. Opción 5

Chips de yuca con sal de apio

Foie, pasión y pan de especias

Bombón de queso de cabra, galleta de aceitunas negras y agua de fresas

Croquetas cuadradas de jamón ibérico de bellota

Satay de pollo glaseado con salsa de soja y cilantro

\* \* \* \* \*

Sopa de castañas con raviolis de foie

Rodaballo con tombet de verduras y jugo de pollo

Pularda rellena de gambas y salsa de su esencia

\* \* \* \* \*

Crema de fruta de la pasión y espuma de coco

Mousse de orejones de albaricoque, flan de azafrán con cítricos y magdalena de miel

Aguas minerales

Vino blanco Amarre DO Rueda

Vino tinto Rayos Uva DOC La Rioja

Cava Es Trac Rosat DO Cava

Selección de cafés y té

Precio por persona: 95 € IVA incluido  
Tiempo aproximado de servicio: 2 horas  
Servicio mínimo para 30 personas  
Minutas incluidas



## Nuestra selección de menús navideños

### Menú de Navidad. Opción 6

Chips de yuca con sal de apio

Foie, pasión y pan de especias

Bombón de queso de cabra, galleta de aceitunas negras y agua de fresas

Croquetas cuadradas de jamón ibérico de bellota

Satay de pollo glaseado con salsa de soja y cilantro

\* \* \* \* \*

Crema de ave con galets trufados

Besugo con salsa de espárragos verdes y espuma de mayonesa caliente

Espaldita de cordero lechal con puré de calabaza y setas de temporada

\* \* \* \* \*

Piña asada con sorbete de marc de cava

Espanjoso de vainilla de Tahití con interior líquido de turrón de Jijona, almendras garrapiñadas y biscuit de aceite de oliva

Aguas minerales

Vino blanco Amarre DO Rueda

Vino tinto Rayos Uva DOC La Rioja

Cava Es Trac Rosat DO Cava

Selección de cafés y té

Precio por persona: 95 € IVA incluido  
Tiempo aproximado de servicio: 2 horas  
Servicio mínimo para 30 personas  
Minutas incluidas

## Nuestra selección de menús navideños

### Propuesta de extras

#### Barra libre Malbec

Fontenac, Bombay Sapphire, Habana 5 años, Absolut, Tequila Sauza, Grand Pêche, Grand Pommier, Ballantine's, JB 5 años, Cardhu 12 años, Limoncello Villa Massa, Bonet, Amaretto di Saronno, Crema Catalana, Cointreau, Bailey's

Precio por persona 1 hora de servicio:	15 €
Precio por persona 2 horas de servicio:	25 €
Precio por persona 3 horas de servicio:	35 €
IVA incluido	

#### Barra libre Syrah

Cardenal Mendoza, Vs Hennessy, Bombay Sapphire, Habana 7 años, Belvedere, Tequila Sauza, Kuhri Pêche de Vignes, Kuhri Poma, Kuhri Mora, Ballantine's, Jack Daniel's, Macallan 12 años, Martin Codax Orujo Albariño, Marie Brizard, Cointreau, Bailey's, Limoncello Villa Massa, Bonet, Frangelico, Amaretto di Saronno

Precio por persona 1 hora de servicio:	18 €
Precio por persona 2 horas de servicio:	30 €
Precio por persona 3 horas de servicio:	40 €
IVA incluido	

#### Discoteca móvil

Discoteca móvil con 2 horas de baile. Cabina (doble CD + mesa o PC o MAC + mesa), 2 altavoces 1.000 W, iluminación, DJ (discográfica). Música ambiente durante la cena.

Precio amenización cena + 2 horas DJ:	700 € + 16% IVA
Hora extra:	150 € + 16% IVA
Pista de baile:	Gratuita

#### Servicio de guardarropía

Precio por persona:	2 €
---------------------	-----

#### Decoración navideña de mesas

A partir de 20 € por mesa