



BRUNCH HOLA 2012

Carxofes amanides amb vinagreta de verdures

Amanida d'espàrrecs verds amb ou mollet i salmó fumat

Rosbif de vedella, verdures escalivades i frisée fina sobre coca de pa

California Roll

Amanida de llagostins al vapor amb roulade de pasta i tobiko

Enciams de temporada i vinagretes

Ostres amb amanida de cogombre i aire de llimona

Vieires amb crema de llima i mango

Llagostins al vapor amb terrina de poma verda

Pernil ibèric de gla amb xapata torrada i tomàquet de penjar

Estació de risotto de ceps i tòfona negra

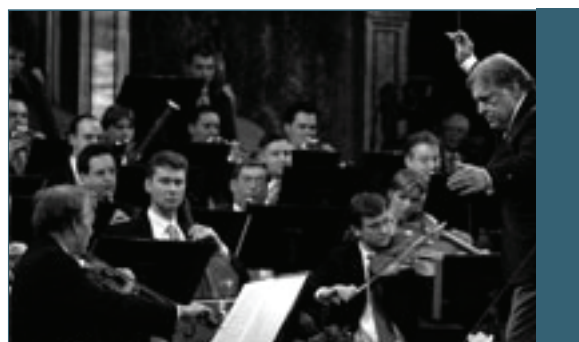
Sopa cremosa de peix, rap i fonoll

Canelons de faisà amb beixamel trufada

Peix de platja amb patata fondant i vinagreta
tèbia de tomàquet i festucs

Filet de vedella amb salsí a la catalana

Bolets frescos de temporada saltats amb botifarra de perol



Me Meló aromatitzat amb porto

Poma verda aromatitzada amb calvados

Fruïtes vermelles en suspensió

Torrans i neules

Gominoles de gustos

Tiramisú

Selecció de pastisseria Pullman Barcelona Skipper

vinoteca

Blanc: El Perfum de Vi Blanc, DO Penedès

Negre: Abadal Tempranillo, DO Pla del Bages

Dolç natural: Carratell, DO Montsant

Cava: Bertha Lounge

Aigües minerals, cafès i infusions

PREU:

65€/pax

PULLMAN BARCELONA SKIPPER

Avda. Litoral, 10 - Barcelona 08005

T. +34 93 221 65 65 · F. +34 93 221 36 00

www.pullman-barcelona-skipper.com