

MENUS DE NAVIDAD 2018

24 Diciembre (Noche Buena)

Aperitivo

Crujientes de pan de aceite con jamón ibérico
Bastoncitos de Foie, higos y avellanas
Bienvenida de cava y copa Alexandre

Entrante

Carpaccio de Ternera Gallega con Espuma de Parmesano y Vinagreta de Miel y Mostaza Sobre Vieira
Templada

Principal

Crujiente de Rabo de Toro en su jugo con Chalotas y Patata Rissole
o
Morro de Bacalao Confitado y Graten de Allioli de Membrillo y perlas de guisantes

Postre

Tronco de Navidad
Turrone i neulas
Carro de licores

PVP: 42€/pax
(10% IVA incl.)



25 Diciembre (Navidad)

Aperitivo

Crujientes de pan de aceite con jamón ibérico
Bastoncitos de Foie, higos y avellanas
Bienvenida de cava y Copa Alexandre

Entrante

Escudella de Galets i Nuestra Carn d'Olla

Principal

Medallón de Rape con su Crujiente sobre Rissoto de setas y crema de Idiazabal
o
Solomillo de Ibérico con Ladrillo de Patata y Texturas de alcachofas con Fondo de Pedro Ximenez

Postre

Tronco de Navidad
Turrone i neulas
Carro de licores

PVP: 42 €/pax
(10% IVA incl.)

26 Diciembre (San Esteban)

Aperitivo

Crujientes de pan de aceite con jamón ibérico
Bastoncitos de Foie, higos y avellanas
Bienvenida de cava y Copa Alexandre

Entrante

Canelones tradicionales de Carn d'Olla con Crema de Ceps y Polvo de Parmesano

Principal

Lubina de Lonja con Saboyé de Tomate y Picada del Nuestro Chef

O

Lingote Crujiente de cochinillo a Baja Temperatura con Chutney de naranja y miel sobre cremoso de castaña

Postre

Tronco de Navidad

PVP: 42€/pax
(10% IVA incl.)



1 Enero (Año Nuevo)

Aperitivo

Crujientes de pan de aceite con jamón ibérico
Bastoncitos de Foie, higos y avellanas
Bienvenida de cava y Copa Alexandre

Entrante

Meloso de Carnerolli de setas con Foie y Espuma de Tomate Rosa

Principal

Tataki de Ternera del Pirineo con Falsos Gnoquis de Mascarpone y salsa de Trufa Negra y Ceps

O

Pata de Pulpo a la Brasa con Guacamole Tropical y Salicornias Silvestres

Postre

Tronco de Navidad

PVP: 42 €/pax
(10% IVA Incl.)

BODEGA

Agua Mineral

Agua con Gas

Refrescos

Cerveza

Vino Blanco Castell de Raimat D.O Costers del Segre

Vino Tinto Raimat Abadia D.O. Costers del Segre

Cava Prima Vides Brut



Menú Infantil

Entrante

Canelones gratinados

○

Macarrones a la napolitana

Principal

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

○

Escalopa de pollo con patatas fritas

Postre:

Helado de chicle

22.00 € IVA Incluido

Para reservas pueden contactar con nosotros en:

grupos.bcn@alexandrehotels.com

t. 93 636 94 80