

# MENÚS DE GRUPOS

Navidad 2022

*Martín Berasategui*

# MENÚ 1

## Aperitivo de bienvenida

Tosta de jamón ibérico

Praliné de foie con mermelada de cebolla

## Para empezar

Ravioli gigante de boletus

con salsa de foie, setas a la mantequilla y brotes

## Seguiremos con - Elegir previamente una de las dos opciones

Solomillo de ternera con cebolla al vino tinto y piquillos caramelizados

ó

Merluza en salsa verde con berberechos

## De postre

Coulant de chocolate 70% con helado de Jijona

## Con el café

Petit Fours Navideños (turrones, neulas y Panettone)

## Bodega seleccionada por nuestro Sommelier

Freyé, D.O. Penedès

Bela, D.O Ribera del Duero

Clos Gelida 4 Heretats Brut Nature, D.O Cava

Aguas minerales y cafés

75 €

IVA incluido

Manten Perasatogin



**CONDES**  
DE BARCELONA  
HOTEL  
\*\*\*\*\*

# MENÚ 2

## Aperitivo de bienvenida

Tosta de jamón ibérico

Praliné de foie con mermelada de cebolla

## Para empezar

Suquet de rape y langostinos

## Seguiremos con - Elegir previamente una de las dos opciones

Pieza melosa de ternera con parmentier de patata trufada  
y brotes de rúcula aliñada

ó

Corvina salvaje asada con vinagreta de sidra,  
pak choi a la brasa y jugo de soja con lima

## De postre

Crema helada de limón con jugo de mango y escamas de pasión

## Con el café

Petit Fours Navideños (turrones, neulas y Panettone)

## Bodega seleccionada por nuestro Sommelier

Freyé, D.O. Penedès

Bela, D.O Ribera del Duero

Clos Gelida 4 Heretats Brut Nature, D.O Cava

Aguas minerales y cafés

75 €

IVA incluido

Marta Perastegui



**CONDES**  
DE BARCELONA  
HOTEL  
\*\*\*\*\*

# MENÚ 3

## Aperitivo de bienvenida

Tosta de jamón ibérico

Praliné de foie con mermelada de cebolla

## Para empezar

Canelón de bogavante y setas con jugo de gambón  
y trompetas de la muerte

## Seguiremos con - Elegir previamente una de las dos opciones

Confit de pato con cebolletas balsámicas y berros aliñados

ó

Rape a la plancha con cigalas

## De postre

Semi frío de vainilla, fresa y mango con helado de frambuesas

## Con el café

Petit Fours Navideños (turrones, neulas y Panettone)

## Bodega seleccionada por nuestro Sommelier

Freyé, D.O. Penedès

Bela, D.O Ribera del Duero

Clos Gelida 4 Heretats Brut Nature, D.O Cava

Aguas minerales y cafés

75 €

IVA incluido

Marta Perastegui



**CONDES**  
DE BARCELONA  
HOTEL  
\*\*\*\*\*