

FES QUE AQUEST NADAL SIGUI INOBLIDABLE
HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA INOLVIDABLE

MENÚS 2017



CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Sé solidario, elige Catalonia

* 10 Menús
— 1-Navidad *

¿Quieres protagonizar una acción solidaria?
Solo tienes que elegir Catalonia y disfrutar de nuestros
menús navideños con tus compañeros de trabajo,
familiares o amigos.

Por cada 10 menús contratados en nuestros hoteles,
donarás un menú solidario al comedor social de
la Fundació Arrels.

www.10menus1navidad.com

Con la colaboración de:



24/12

Nit de Nadal

Nochebuena

APERITIUS DE BENVINGUDA

Copa de cava
Cullereta d'esqueixada de bacallà
i oliva gordal
Pernil ibèric amb coca de vidre
Llagostins cuits amb maionesa
de llima i gingebre
Torradeta de crema
de formatge blau amb dàtils
Torradeta amb crema de cranc a l'anet
Xarrup de crema de bolets
amb sal de pernil

SEGONS A ESCOLLIR

Filet de porc amb salsa de castanyes
i peres confitades en vi dolç
o
Llom de bacallà a la papillota
amb patata i verduretes a la farigola

POSTRES

Ovalat de xocolata blanca i maracujà

LES DELÍCIES

Torrans i neules

CELLER

Aigües minerals
Basagoiti. *DOCa Rioja*
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *DO Allella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*
Cafè i infusions

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Copa de cava
Cucharita de esqueixada de bacalao
y oliva gordal
Jamón ibérico con pan de cristal
Langostinos cocidos con mayonesa
de lima y jengibre
Tostadita de crema de queso azul
con dátiles
Tostadita con crema de cangrejo al eneldo
Chupito de crema de setas
con sal de jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo de cerdo con salsa de castañas
y peras confitadas en vino dulce
o
Lomo de bacalao al papillote
con patata y verduritas al tomillo

POSTRE

Ovalado de chocolate blanco y maracujá

LES DELÍCIES

Turrone y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *D.O. Allella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *D.O. Cava*
Cafè e infusiones

50€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

25/12

Dia de Nadal
Día de Navidad

APERITIUS DE BENVINGUDA

Copa de cava
Encenalls de pernil ibèric
amb coca de vidre
Croquetes de pernil ibèric
Gotet d'esqueixada de bacallà
i escuma d'alvocat
Cuetes de gambes en tempura

EL PRIMER

Escudella amb galets seguida
de carn d'olla amb hortalisses

EL SEGON

Gall d'indi rostit amb panses,
prunes i pinyons

POSTRES

Ovalat de xocolata blanca i maracujà

LES DELÍCIES

Torrans i neules

CELLER

Aigües minerals
Basagoiti. *DOCa Rioja*
Raventós d'Alella Pansa Blanca. *DO Alella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*
Cafè i infusions

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Copa de cava
Virutas de jamón ibérico
con coca de cristal
Croquetas de jamón ibérico
Vasito de esqueixada de bacalao
y espuma de aguacate
Colitas de gambas en tempura

EL PRIMERO

“Escudella” con “galets” seguido
de “carn d’olla” con hortalizas

EL SEGUNDO

Pavo asado con pasas, ciruelas
y piñones

POSTRE

Ovalado de chocolate blanco y maracujá

LES DELÍCIES

Turrone y barquillos

BODEGA

Agua mineral
Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Raventós d'Alella Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecológico. *D.O. Cava*
Café e infusiones

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

26/12

Sant Esteve
San Esteban

APERITIUS DE BENVINGUDA

Copa de cava
Encenalls de pernil ibèric
amb coca de vidre
Croquetes de xistorra i ous estrellats
Coca de recapte amb anxova
del Cantàbric
Tuber xips mediterrànies

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida fresca amb encenalls
de salmó marinat i formatge feta
en vinagreta de cítrics
o
Canelons a la barcelonesa amb beixamel
trufada i gratinat de parmesà

SEGONS A ESCOLLIR

Filets de llobarro amb patates i pebrots
rostits amb salsa biscaïna
o
Filet de bou als 5 pebres amb saltat
d'arròs basmati i ceps

POSTRES

Ovalat de xocolata blanca i maracujà

LES DELÍCIES

Torrans i neules

CELLER

Aigua mineral
Basagoiti. *DOCa Rioja*
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *DO Allella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*
Cafè i infusions

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Copa de cava
Virutas de jamón ibérico
con coca de cristal
Croquetas de chistorra y huevos estrellados
Coca de recapte con anchoa
del Cantábrico
Tuber chips mediterráneas

PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada fresca con virutas
de salmón marinado y queso feta
en vinagreta de cítricos
o
Canelones a la barcelonesa con bechamel
trufada y gratén de parmesano

SEGUNDOS A ELEGIR

Filetes de lubina con patatas
y pimientos asados en salsa vizcaína
o
Solomillo de buey a las 5 pimentas
con salteado de arroz basmati y ceps

POSTRE

Ovalado de chocolate blanco y maracuyá

LES DELÍCIES

Turrone y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *D.O. Allella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *D.O. Cava*
Café e infusiones

55€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

31/12

Cap d'Any Nochevieja

APERITIUS DE BENVINGUDA

Copa de cava
Encenalls de pernil ibèric
amb coca de vidre
Croquetes de ceps i foie
Broqueta de llagostins i musclos
Xarrup de crema de gaspatxo
Torrada de crema de formatge
manxec i codony
Cullereta de crema de mango
i pop a la brasa

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida tèbia de vieires i gambes
amb vinagreta lleugera de curri
o
Carpaccio de bonítol i llagostins amb
tomàquet pera i vinagreta de llima i fonoll

SEGONS A ESCOLLIR

Espatlla de xai rostida a baixa
temperatura amb verduretes
escalivades i salsa del seu suc
o
Caldereta tradicional de peix i marisc
amb cremós d'arròs mariner

POSTRES

Ovalat de xocolata blanca i maracujà

LES DELÍCIES

Torrans i neules

CELLER

Aigua mineral
Basagoiti. *DOCa Rioja*
Raventós d'Alella Pansa Blanca. *DO Alella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*
Cafè i infusions

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Copa de cava
Virutas de jamón ibérico
con coca de cristal
Croquetas de ceps y foie
Brocheta de langostinos y mejillones
Chupito de crema de gazpacho
Tosta de crema de queso manchego
y membrillo
Cucharita de crema de mango
y pulpo a la brasa

PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada tibia de vieiras y gambas
con vinagreta ligera de curry
o
Carpaccio de bonito y langostinos con
tomate pera y vinagreta de lima e hinojo

SEGUNDOS A ELEGIR

Paletilla de cordero asada a baja
temperatura con verduritas escalivadas
y salsa de su jugo
o
Caldereta tradicional de pescado y
marisco con cremoso de arroz mariner

POSTRE

Ovalado de chocolate blanco y maracuyá

LES DELÍCIES

Turrone y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Raventós d'Alella Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *D.O. Cava*
Cafè e infusions

80€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

1/1

Any Nou

Año Nuevo

APERITIUS DE BENVINGUDA

Copa de cava
Encenalls de pernil ibèric
amb coca de vidre
Xupito de tàrtar de salmó amb escuma
de formatge fresc a l'anís
Croquetes de ceps i foie
Broqueta de llagostins en tempura

PRIMERS A ESCOLLIR

Crema de ceps amb encenalls de foie,
ou poché i làmines de tòfona
o
Terrina de carbassa amb llagostins
confitats en cítrics i all i oli a la menta

SEGONS A ESCOLLIR

Suprema de rap amb suquet de cloïsses
i gambes a l'aroma de Grand Marnier
o
Filet de vedella amb salsa Café París
amb graellada de verdures de l'horta

POSTRES

Ovalat de xocolata blanca i maracujà

LES DELÍCIES

Torrans i neules

CELLER

Aigua mineral
Basagoiti. *DOCa Rioja*
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *DO Allella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*
Cafè i infusions

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Copa de cava
Virutas de jamón ibérico
con coca de cristal
Chupito de tartar de salmón con espuma
de queso fresco al anís
Croquetas de ceps y foie
Brocheta de langostinos en tempura

PRIMEROS A ELEGIR

Crema de ceps con virutas de foie,
huevo poché y láminas de trufa
o
Tarrina de calabaza con langostinos
confitados en cítricos y alioli a la menta

SEGUNDOS A ELEGIR

Suprema de rape con suquet de almejas
y gambas al aroma de Grand Marnier
o
Solomillo de ternera en salsa Café París
con parrillada de verduras de la huerta

POSTRE

Ovalado de chocolate blanco y maracuyá

LES DELÍCIES

Turrónes y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *D.O. Allella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *D.O. Cava*
Cafè e infusiones

55€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

6/1

Dia de Reis Día de Reyes

APERITIUS DE BENVINGUDA

Copa de cava
Encenalls de pernil ibèric
amb coca de vidre
Croquetes de ceps i foie
Broqueta de llagostins i musclo
amb llima
Pa de raïm amb crema de formatge
manxec i codony

PRIMERS A ESCOLLIR

Crema de porro i fonoll amb sorbet
de pebrot escalivat i encenalls d'ibèric
o
Amanida tèbia amb saltat de faves
fregides a la catalana i pernil d'ànec

SEGONS A ESCOLLIR

Suprema de salmó amb salsa
de formatge blau i llagostins
o
Costelles i mitjanes de xai en crosta
de fines herbes amb patates
i tomàquets rostits

POSTRES

Ovalat de xocolata blanca i maracujà

LES DELÍCIES

Torrans i neules

CELLER

Aigua mineral
Basagoiti. *DOCa Rioja*
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *DO Allella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*
Cafè i infusions

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Copa de cava
Virutas de jamón ibérico
con coca de cristal
Croquetas de ceps y foie
Brocheta de langostinos
y mejillón con lima
Pan de uva con crema de queso
manchego y membrillo

PRIMEROS A ELEGIR

Crema de puerro e hinojo con sorbete
de pimiento asado y virutas de ibérico
o
Ensalada tibia con salteado de habas
fritas a la catalana y jamón de pato

SEGUNDOS A ELEGIR

Suprema de salmón en salsa de queso
azul y langostinos
o
Costillas y lomo de cordero en costra de
finas hierbas con patatas
y tomatitos asados

POSTRE

Ovalado de chocolate blanco y maracuyá

LES DELÍCIES

Turrone y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *D.O. Allella*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *D.O. Cava*
Café e infusiones

50€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido



Restaurant Les Delícies

Gran Vía, 644 · 08007 Barcelona · Telf. 932 702 735
reservas@restaurantelesdelicies.com · www.restaurantelesdelicies.com