



## Menús de Navidad 2017

### Opción 1-A

#### Primero

Parmentier de patata con ravioli líquido de trufa, jamón de bellota y pan soplado

#### Segundo

Secreto ibérico con puré de trompetas de la muerte, fondue de pistachos y chips violetas

#### Postre

Tronco de nata, chocolate y turrón

Neulas y turrones

#### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Vino tinto Terra de Pau D.O. Terra Alta

Vino blanco Terra de Pau D.O. Terra Alta

Cava Codorniu Clásico Brut Nature

Cafés e infusiones

Precio por persona: 40 € IVA incluido

Menú para un mínimo de 25 comensales

El segundo plato debe ser el mismo para todos los comensales



# Christmas



# Menús de Navidad 2017

## Opción 1-B

### Primero

Carpaccio de buey con virutas de Idiazábal, espuma de foie, avellanas y mayonesa de humo

### Segundo

Merluza de palangre con milhojas de verduras a la parrilla, salsita ligera de suquet y nube de macadamia

### Postre

Tronco de nata, chocolate y turrón  
Neulas y turrones

### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino tinto Terra de Pau D.O. Terra Alta  
Vino blanco Terra de Pau D.O. Terra Alta  
Cava Codorniu Clásico Brut Natura  
Cafés e infusiones

Precio por persona: 40 € IVA incluido

Menú para un mínimo de 25 comensales

El segundo plato debe ser el mismo para todos los comensales



# Christmas



## Menús de Navidad 2017

### Opción 2-A

#### Primero

Salteado de setas de temporada con langostinos confitados y espuma de parmesano

#### Segundo

Confit de pato con cremoso de castañas, calabaza, moscabado, mandarina y trigueros

#### Postre

Pañuelo de yogurt, chocolate blanco y frambuesa

Neulas y turrones

#### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Vino tinto Terra de Pau D.O. Terra Alta

Vino blanco Terra de Pau D.O. Terra Alta

Cava Codorniu Clásico Brut Natura

Cafés e infusiones

Precio por persona: 42 € IVA incluido

Menú para un mínimo de 25 comensales

El segundo plato debe ser el mismo para todos los comensales



# Christmas



## Menús de Navidad 2017

### Opción 1-B

#### Primero

Crema de alcachofas con butifarra negra, mascarpone, caviar de aceite de oliva y pan crujiente

#### Segundo

Dorada con puré de oliva de Kalamata, salsa virgen y micro brotes

#### Postre

Pañuelo de yogurt, chocolate blanco y frambuesa  
Neulas y turrone

#### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas  
Vino tinto Terra de Pau D.O. Terra Alta  
Vino blanco Terra de Pau D.O. Terra Alta  
Cava Codorniu Clásico Brut Natura  
Cafés e infusiones

Precio por persona: 42 € IVA incluido

Menú para un mínimo de 25 comensales

El segundo plato debe ser el mismo para todos los comensales



# Christmas

Hotel Porta Fira\*\*\*\*s Plaza Europa, 45 · 08908 Hospitalet de Llobregat · Barcelona  
Tel. (+34) 932 973 500 · comercial.portafira@h-santos.es



## Menús de Navidad 2017

### Opción 3-A

#### Primero

Lasaña de verduras con fondue de foie y virutas de queso Compte

#### Segundo

Corvina con tatín de boniato, vinagreta mediterránea y aire de piñones

#### Postre

Caramelo, cacahuete y chocolates

Neulas y turrones

#### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Vino blanco Clamor D.O. Costers del Segre

Vino tinto Clamor D.O. Costers del Segre

Cava Signat Brut Nature D.O. Cava

Cafés e infusiones

Precio por persona: 50 € IVA incluido

Menú para un mínimo de 25 comensales

El segundo plato debe ser el mismo para todos los comensales



# Christmas



## Menús de Navidad 2017

### Opción 3-B

#### Primero

Ensalada cilíndrica de salmón ahumado, manzana verde, yuzu sólido, nueces y ravioli de yogur especiado

#### Segundo

Espaldita de cordero deshuesada con fricasé de alcachofas, tirabeques y cebollitas confitadas

#### Postre

Caramelo, cacahuete y chocolates  
Neulas y turrones

#### Bodega

Aguas minerales, refrescos y cerveza  
Vino blanco Clamor D.O. Costers del Segre  
Vino tinto Clamor D.O. Costers del Segre  
Cava Signat Brut Nature D.O. Cava  
Cafés e infusiones

Precio por persona: 50 € IVA incluido

Menú para un mínimo de 25 comensales

El segundo plato debe ser el mismo para todos los comensales



# Christmas



## Menús de Navidad 2017

### Cocktail Navidad 2017

#### Para Picar

Dúo de patatas trufadas, crujientes de arroz, tomate y oliva  
Mini panes con crema Camembert

#### Fríos

Mini ensaladas de Navidad (langostinos, aguacate, cherrys y piñones)

Dados de foie mi cuit con garrapiñados y frambuesa  
Jamón ibérico con pan con tomate, atún, yakishoba y hielo seco  
Financier de tomate, ricota y mozzarella Gua bao vegetal con pato confitado

#### Calientes

Patata, pulpo y pimentón de la Vera  
Twister de langostinos con salsa yakishoba  
Cucuruchos de nuestras bravas sin florituras  
Miniburgers de ternera, brie y trufa  
Risotto de trigo tierno, ceps y butifarra

#### La hora dulce

Brochetas de fruta fresca con zumo de naranja  
Surtido de mini delicias Porta Fira  
Mini macarons de sabores  
Neulas y turrones

#### Bodega

Aguas minerales  
Refrescos y cerveza  
Vino tinto  
Terra de Pau D.O Terra Alta  
Vino blanco  
Terra de Pau D.O Terra Alta  
Cava  
Codorniu Clásico Brut Nature  
Cafés e infusiones

Precio por persona:

43 € IVA incluido

\*Servicio mínimo:

30 comensales

1 hora y media de duración



# Christmas