

Gran Cocktail de Nadal

Gran Cocktail de Navidad

Precio por persona
90,00€
10% IVA INCLUIDO

*Dos piezas por persona

CELLER | BODEGA

Vi Blanc L'Era Chardonnay
(D.O. Penedès)

Vino Blanco L'Era Chardonnay
(D.O. Penedès)

Vi Negre Inici Garnatxa Negra,
Carinyena, Syrah i Cabernet Sauvignon
(D.O.Q Priorat)

Vino Tinto Inici Garnacha Negra,
Cariñena, Syrah y
Cabernet Sauvignon
(D.O.Q Priorat)

Cava Primer Xarel·lo,
Parellada i Macabeu
(D.O. Cava)

Cava Primer Xarel·lo,
Parellada y Macabeo
(D.O. Cava)

Aigües minerals /Refrescs/Cervesa
Aguas Minerales/Refrescos/Cerveza

Xips de Yuca i Banana amb Anís
Chips de Yuca y Banana con Anís Estrellado
Mini Cupcakes Salades
Mini Cupcakes Saladas
Bastonets de Sabors
Grisines de Sabores

Escuma de Formatge Gorgonzola, Gerds, Nous i Mel
Espuma de Queso Gorgonzola, Frambuesas, Nueces y Miel
Micuit de Foie amb Pa d'Espècies i Melmelada de Ceba
Micuit de Foie con Pan de Especies y Mermelada de Cebolla
"Montadito" de Pernil Ibèric amb Pa de Xapata amb Tomàquet
Montadito de Jamón Ibérico con Pan de Chapata con Tomate
Tàrtar de Llamàntol sobre Geleé de Tomàquets Montserrat
Tartar de Bogavante sobre Geleé de Tomates Montserrat
Truita Fumada amb Freses d'Areng
Trucha Ahumada con Huevas de Arenque
Tataki de Tonyina amb Petxines de Pelegrí i Crema d'Alvocats
Tataki de Atún con Vieiras y Crema de Aguacates

Mini Canelons d'Ànec Trufats amb Salsa de Foie
Mini Canelones de Pato Trufado con Salsa de Foie
Calamarsets Cruixents en Tempura de Tinta de Calamar
Calamarcitos Crujientes en Tempura de Tinta de Calamar
Croquetes de Pernil Ibèric de Gla
Croquetas de Jamón Ibérico de Bellota
Broqueta de Llagostí i Patata amb Salsa de Coco i Curri
Brocheta de Langostino y Patata con Salsa de Coco y Curry
Broquetes de Navalles a la Planxa amb Oli d'Herbes
Brochetas de Navajas a la Plancha con Aceite de Hierbas
Wontong de Formatge de Cabra, Ceba Caramel·litzada i Botifarra
Wontong de Queso de Cabra, Cebolla Caramelizada y Morcilla

Estació d'Escudella i Carn d'Olla
Estación de "Escudella i Carn d'Olla"

Estació de Broquetes de Pollastre de Corral Rostit amb Pinyons i Prunes
Estación de Brochetas de Pollo de Corral Rustido con Piñones y Ciruelas
Estació de Salmó Marinat a casa, tallat a mà amb les seves guarnicions
Estación de Salmón Marinado en casa, cortado a mano con sus guarniciones

Mini Tronc de Nadal
Mini Troncos de Navidad
Dolçaines
Mignardises

Assortit de Torrons i Neules
Surtido de Turrone y Neulas



Passeig de Gràcia, 132 • 08008 BARCELONA

Tel. 932 553 000 • Fax 932 553 002

hotelcasafuster@hotelescenter.com • www.hotelcasafuster.com

HOTEL CIUDAD HB/04219



H O T E L
CASA FUSTER

★ ★ ★ ★ ★ G.L.

MONUMENT • MONUMENTO • LANDMARK
BARCELONA

Nadal 2017
Navidad



L'Hotel Casa Fuster li ofereix la possibilitat d'organitzar el seu tradicional dinar o sopar de Nadal en un ambient íntim i acollidor amb una proposta gastronòmica composta per còctels i menús de gran qualitat i presentació. Posem a la seva disposició un equip de professionals que l'assessorarà en tot moment amb la finalitat de convertir el seu esdeveniment en un èxit.

El Hotel Casa Fuster le brinda la posibilidad de organizar su tradicional almuerzo o cena de Navidad en un ambiente íntimo y acogedor con una propuesta gastronómica compuesta por cocktails y menús de excelente calidad y presentación. Como colofón, ponemos a su disposición un equipo de profesionales que le asesorará en todo momento con el fin de convertir este evento en un éxito.

DESCOMPTA ESPECIAL / DESCUENTO ESPECIAL

L'Hotel Casa Fuster li ofereix un descompte especial del 10% per al seu dinar o sopar de Nadal reservant abans del 2 de desembre (excepte per les celebracions que tinguin lloc els dies **14, 15 i 16** de desembre). Promoció subjecta a disponibilitat. Consulteu condicions especials de la promoció.

El Hotel Casa Fuster le ofrece un descuento especial del 10% de descuento sobre su almuerzo y/o cena de Navidad reservando antes del día 2 de diciembre (excepto para celebraciones que tengan lugar los días 14, 15 y 16 de diciembre). Promoción sujeta a disponibilidad. Consulte condiciones especiales de la promoción.



MENÚ 1

Coca d'Escalivada feta a casa amb Anxoves del Cantàbric
Croqueta de Pop a la Gallega
Mini Amanida de Confit d'Ànec i Peres
Tall de "Vittelo Tonato"

Terrina de Presa Ibèrica, Cremós de Patata Trufada i Chutney de Prunes

Milfulles de Mousse de Torrón amb Gelat de Caramel
Torrans i Neules

CELLER

Vi Blanc L'Era Chardonnay (D.O. Penedès)
Vi Negre Inici Garnatxa Negra, Cariñena, Syrah i Cabernet Sauvignon (D.O.Q. Priorat)
Cava Primer Xarel·lo, Parellada i Macabeu (D.O. Cava)
Aigües minerals i Cafès

Preu per persona **71,00€** 10% IVA inclòs

Coca de Escalibada hecha en casa con Anchoas del Cantábrico
Croqueta de Pulpo a la Gallega
Mini Ensalada de Confit de Pato y Peras
Corte de "Vittelo Tonato"

Terrina de Presa Ibèrica, Cremoso de Patata Trufada y Chutney de Ciruelas

Milhojas de Mousse de Turrón con Helado de Caramelo
Turrones y Neulas

BODEGA

Vino Blanco L'Era Chardonnay (D.O. Penedès)
Vino Tinto Inici Garnacha Negra, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon (D.O.Q. Priorat)
Cava Primer Xarel·lo, Parellada y Macabeo (D.O. Cava)
Aguas Minerales, Cafés

Precio por persona **71,00€** 10% IVA incluido

MENÚ 2

Canelons de Marisc amb Crema de Musclos al Vapor i Cruixent de Col Kale

Melós de Vedella amb Salsa de Ceps i Milfulles de "Porrusalda"

Textures de Xocolata 2017
Torrans i Neules

CELLER

Vi Blanc L'Era Chardonnay (D.O. Penedès)
Vi Negre Inici Garnatxa Negra, Cariñena, Syrah i Cabernet Sauvignon (D.O.Q. Priorat)
Cava Primer Xarel·lo, Parellada i Macabeu (D.O. Cava)
Aigües minerals i Cafès

Preu per persona **77,00€** 10% IVA inclòs

Canelones de Marisco con Crema de Mejillones al Vapor y Crujiente de Col Kale

Meloso de Ternera con Salsa de Ceps Rustidos y Milhojas de "Porrusalda"

Texturas de Chocolate 2017
Turrones y Neulas

BODEGA

Vino Blanco L'Era Chardonnay (D.O. Penedès)
Vino Tinto Inici Garnacha Negra, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon (D.O.Q. Priorat)
Cava Primer Xarel·lo, Parellada y Macabeo (D.O. Cava)
Aguas Minerales, Cafés

Precio por persona **77,00€** 10% IVA incluido

AMBIENTACIÓ MUSICAL NADAL 2017 / AMBIENTACIÓN MUSICAL NAVIDAD 2017

L'Hotel Casa Fuster posa a la seva disposició una sèrie de serveis addicionals:

- Disc Jockey • Duo Musical • Trio Musical • Orquestra

Consulteu el nostre Departament Comercial

El Hotel Casa Fuster pone a su disposición una serie de servicios adicionales:

- Disc Jockey • Dúo Musical • Trío Musical • Orquestra

Consulte con nuestro Departamento Comercial

MENÚ 3

Lingot de "Ganache" de Foie, Torradetes de Pa Especiat i Puré Cremós de Blat de Moro a la Vainilla

Turbot al Forn amb Mosaic de Patata Violeta i Estofat de Cols de Brussel·les

Panettone de Taronja i Canyella amb Sorbet de Cítrics Panettone de Naranja y Canela con Sorbete de Cítricos

Torrans i Neules

CELLER

Vi Blanc La Capella Sauvignon Blanc (D.O. Penedès)
Vi Negre Inici Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon i Syrah (D.O.Q. Priorat)
Cava Primer Xarel·lo, Parellada i Macabeu (D.O. Cava)
Aigües minerals i Cafès

Preu per persona **80,00€** 10% IVA inclòs

Lingote de Ganache de Foie, Tostaditas de Pan Especiado y Puré Cremoso de Maíz a la Vainilla

Rodaballo al Horno con Mosaico de Patata Violeta y Estofadito de Coles de Bruselas

Turrones y Neulas

BODEGA

Vino Blanco La Capella Sauvignon Blanco (D.O. Penedès)
Vino Tinto Inici Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon y Syrah (D.O.Q. Priorat)
Cava Primer Xarel·lo, Parellada i Macabeu (D.O. Cava)
Aguas Minerales y Cafés

Precio por persona **80,00€** 10% IVA incluido

MENÚ 4

Doble Tàrtar de Tonyina i Salmó Salvatge, Amanida de Brots Tendres i la Nostra Crema d'Alvocat

Rellom de Vedella a la Sal sobre "Trinxat de Carabassa", Oli de Pinyons Torrats i Herbes Fresques de la Provença Solomillo de Ternera a la Sal sobre "Trinxat de Calabaza", Aceite de Piñones Tostados y Hierbas Frescas de la Provenza

Terrina de Xocolata amb Llet, Avellanes i Gelat Artesà
Torrans i Neules

CELLER

Vi Blanc La Creu Sauvignon Blanc (D.O. Penedès)
Vi Negre Desti Garnatxa Negra, Cariñena i Syrah (D.O.Q. Priorat)
Cava Cuvée Maria del Mar Xarel·lo i Chardonnay (D.O. Cava)
Aigües minerals i Cafès

Preu per persona **87,00€** 10% IVA inclòs

Terrina de Chocolate con Leche, Avellanas y Helado Artesano
Turrones y Neulas

BODEGA

Vino Blanco La Creu Sauvignon Blanco (D.O. Penedès)
Vino Tinto Desti Garnacha Negra, Cariñena y Syrah (D.O.Q. Priorat)
Cava Cuvée Maria del Mar Xarel·lo y Chardonnay (D.O. Cava)
Aguas Minerales y Cafés

Precio por persona **87,00€** 10% IVA incluido

OPEN BAR 2017

L'Hotel Casa Fuster ofereix als seus clients una selecció de begudes de primeres marques nacionals i d'importació. Aquest servei tindrà una durada determinada. Consulteu amb el nostre Departament Comercial.

El Hotel Casa Fuster ofrece a sus clientes una selección de bebidas de primeras marcas nacionales y de importación. Este servicio tendrá una duración determinada. Consulte con nuestro Departamento Comercial.