



MENÚ 1

PICA-PICA

Jamón ibérico con pan con tomate

Tartar de salmón

Bombón de foie

Montadito de magret de pato con chutney de mango

Croquetas de ibérico

Chipirones de playa encebollados

Surtido de quesos del mundo

**manchego, brie, parmesano, cabra, stilton

Cordero asado 12 horas a las finas hierbas con graten de patata

Sopa de chocolate con isla de brownie y helado de vainilla

Cafés e infusiones

Selección de turrone y neulas

Precio por persona: 42 €



MENÚ 2

PICA-PICA

Jamón ibérico con pan con tomate

Tartar de salmón

Bombón de foie

Montadito de magret de pato con chutney de mango

Croquetas de ibérico

Chipirones de playa encebollados

Surtido de quesos del mundo

**manchego, brie, parmesano, cabra, stilton

Dorada estilo Orio con patata parisiene

Sopa de chocolate con isla de brownie y helado de vainilla

Cafés e infusiones

Selección de turrone y neulas

BODEGA

Vino blanco Rioja Riosal

Vino tinto media crianza Rioja Riosal

Cava Cordon Grana

Aguas minerales

Precio por persona: 44 €



MENÚ 3

Ensalada de hojas tiernas con jamón de pato y foie de oca

Rodaballo con salsa de ceps y puré de boniato a la vainilla

Sopa de chocolate con isla de brownie y helado de vainilla
Cafés e infusiones

Selección de turrone y neulas

Precio por persona: 50 €



MENÚ 4

Carpaccio de langostinos con vinagreta de cítricos

Solomillo de ternera glaseado con cebollitas y salsa de Oporto y trufa

Sopa de chocolate con isla de brownie y helado de vainilla
Cafés e infusiones

Selección de turrone y neulas

Precio por persona: 57 €

BODEGA

Vino blanco Rioja Riosal
Vino tinto media crianza Rioja Riosal
Cava Cordon Grana
Aguas minerales

**Se deberá escoger el mismo segundo para todos los comensales.
El número definitivo de comensales deberá confirmarse 48H antes del evento.
Este será el número a considerar a efectos de facturación.**

OFERTA ESPECIAL NAVIDAD FRONT AIR CONGRESS

HABITACIÓN DOBLE USO INDIVIDUAL 55 €

HABITACIÓN DOBLE 65 €

****Desayuno buffet, circuito SPA e IVA incluidos**



MENÚ 25 DE DICIEMBRE

Aperitivo

Chupito de crema de castañas con pincho de gamba de costa
Cucharita de tartar de salmón
Croqueta de ibérico
Copa de cava

Sopa de caldo de navidad con carn d' olla y galets

Pollitos de corral al estilo de nuestras abuelas

Crema catalana aérea
Cafés e infusiones

Selección de turrone y neulas
Carrito de licore

Precio por persona: 39 €



MENÚ SANT ESTEVE

Aperitivo

Chupito de crema de castañas con pincho de gamba de costa
Cucharita de tartar de salmón
Croqueta de ibérico
Copa de cava

Canelones de cocido gratinados

Rodaballo al estilo Orio con patata panadera

Sopa de chocolate con isla de brownie y helado de vainilla
Cafés e infusiones

Selección de turrone y neulas
Carrito de licore

BODEGA

Vino blanco Rioja Riosal
Vino tinto media crianza Rioja Riosal
Cava Cordon Grana
Aguas minerales

Precio por persona: 39 €



MENÚ FIN DE AÑO

Aperitivo

Cucharita de tartar de salmón

Montadito de jamón ibérico

Bombón de foie

Chupito de crema de castaña con pincho de gamba de costa

Bogavante entero a la parrilla acompañado de nuestras salsas

Solomillo de ternera glaseado con cebollitas y salsa de Oporto y trufas

Sorbete de limón con marc de champagne

Sopa de chocolate con isla de brownie y helado de vainilla

Café e infusiones

Selección de turrónes y neulas

Carrito de licores

COTILLÓN Y UVAS DE LA SUERTE

BODEGA

Vino blanco Vallmajó

Vino tinto crianza Loriñón

Cava Cordon Grana

Aguas minerales

BARRA LIBRE HASTA las 04:30H

Bocadillitos de ibéricos, churros y chocolate caliente

Precio por persona: 110 €

OFERTA ESPECIAL FIN DE AÑO 2 personas: 298 €

Nuestra oferta **INCLUYE** :

- . Habitación Urban doble
- . Cena de gala para 2 personas
- . Cotillón y uvas de la suerte
- . DJ y barra libre
- . Resopón
- . Desayuno especial
- . Circuito SPA

Nuestras tarifas incluyen IVA