



CHRISTMAS AT
H10 HOTELS

NAVIDAD, 25 DE DICIEMBRE

APERITIVO DE BIENVENIDA

Virutas de jamón ibérico y pan con tomate

&

Chupa chups de queso de cabra caramelizado con corazón de foie

&

Croquetas de ceps hechas en casa

&

Milhojas de cremoso de butifarra negra y piñones

ENTRANTE

Timbal de centolla con tartar de aguacate, brotes tiernos de lechugas y tomates macerados en lima y cilantro

O

Sopa de galets y atadillo de col relleno de *carn d'olla* de Navidad

PLATO PRINCIPAL

Pularda rellena de frutos secos, foie *mi-cuit* y guarnición de verduritas de temporada con jugo al aroma de miel

O

Rape al horno con suave salsa verde, almejas y patatas asadas al romero

POSTRE

Tronco de Navidad con yogurt griego, manzana verde y nuez pecana

O

Mini *cannoli* de vainilla y pistacho sobre crema inglesa de café

BODEGA

Jean Leon Chardonnay D.O Penedès

Cucó Selecció D.O Montsant

Cava Gran Claustro D.O Penedès

Cafés y dulces de Navidad

65.00 € por persona (IVA Incluido)



CHRISTMAS AT
H10 HOTELS

26 DE DICIEMBRE, SAN ESTEBAN

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cornetes rellenos de mousse de salmón con eneldo

&

Mini croquetas de tinta de chipirón hechas en casa

ENTRANTE

Ensalada de langostinos, escalibada y rúcula sobre base de *trinxat* con huevas de salmón y vinagreta de balsámico

O

Canelones de pato con bechamel de trufa y foie con láminas de queso parmesano

PLATO PRINCIPAL

Cochinillo confitado a baja temperatura con cremoso de boniato y aceite de naranja

O

Lomos de bacalao confitados con salteado de brotes de espinacas, piñones y uvas pasas con *pistou*

POSTRE

Sacher blanco de mandarina con *coulís* de frutos rojos

O

Pastel de mousse de queso, fresas y mango con crema de leche merengada

BODEGA

Hermanos Lurton D.O Rueda

3 Fincas de Perelada D.O Empordà

Perelada Brut Nature Cuvée Especial

Cafés y dulces de Navidad

49.00 € por persona (IVA Incluido)



CHRISTMAS AT H10 HOTELS



31 DE DICIEMBRE, FIN DE AÑO

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de marisco al perfume de anís con saquito de pasta *brick* relleno de frutos del mar

&

Bloc de foie *mi cuit* con pimienta rosa, pan crujiente de pasas y nueces con compota de pera y frutos rojos

&

Ceps confitados y salteados sobre hojaldre crujiente y cigalita a la plancha con mermelada de cebolla

&

Suprema de rodaballo a la *Grenobloise* sobre tirabeques y espárragos trigueros salteados

&

Cordero asado al vino blanco a baja temperatura con gratén de patata trufada

POSTRE

Cre moso de chocolate de origen con vainilla Tahití y ralladura de cítricos

BODEGA

Perelada Collection D.O Empordà

GR-94 D.O Rias Baixas

5 Fincas de Perelada D.O Empordà

Cava Privat D.O Alella Brut Nature

Cafés y dulces de Navidad

85.00 € por persona (IVA Incluido)



CHRISTMAS AT
H10 HOTELS



1 DE ENERO, AÑO NUEVO

APERITIVO DE BIENVENIDA

Surtido de embutidos ibéricos y pan con tomate

&

Croquetas de pollo rustido hechas en casa

ENTRANTE

Tartar de salmón y quinoa, tomate concassé, aguacate, cilantro y mezclum con vinagreta de cítricos

O

Canelones rellenos de pato rustido con bechamel ligera trufada con láminas de queso parmesano

PLATO PRINCIPAL

Meloso de ternera al aroma de *bouquet grani* y vino del Penedés con verduritas de temporada al vapor

O

Merluza grillé con *risoni* de calamar estofado al azafrán

POSTRE

Sablé de coco, mango y merengue de fruta de la pasión

O

Banoffee con quenelle de sorbete de limón

BODEGA

Hermanos Lurton D.O Rueda

3 Fincas de Perelada D.O Empordà

Perelada Brut Nature Cuvée Especial

Cafés y dulces de Navidad

52.00€ por persona (IVA Incluido)

6 DE ENERO, DÍA DE REYES



CHRISTMAS AT
H10 HOTELS

APERITIVO DE BIENVENIDA

Virutas de jamón ibérico y pan con tomate

&

Pimientos rellenos de brandada de bacalao con suave bechamel de pimentón de la Vera

ENTRANTE

Ensalada templada de queso fundido de cabra, langostinos y espárragos trigueros salteados,
con vinagreta de miel y mostaza

O

Raviolis rellenos de *foie gras* con fina crema de queso de la Garrotxa

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la pimienta rosa con timbal de patata rota al horno

O

Rape al horno y almejas *grillé* con tomates y calabacines al eneldo asados al horno

POSTRE

Roscón de Reyes

BODEGA

Hermanos Lurton D.O Rueda
3 Fincas de Perelada D.O Empordà
Perelada Brut Nature Cuvée Especial

Cafés y dulces de Navidad

49.00€ por persona (IVA Incluido)