

Gran Hotel  
**Havana**

BARCELONA ★★★★★

*Inspired by the city*

## Menú Fiestas Empresa

### Opción 1

#### Aperitivo

Tartar de salmón ahumado, crema fresca,  
manzana ácida y huevas de trucha

#### Entrante

Canelón de setas de temporada,  
bechamel trufada y jugo de rostit

#### Pescado

Merluza de pincho confitada, veluté de estragón,  
yema ahumada emulsionada, kimchi y brotes

#### Carne

Entrecote de vaca madurado, piquillos asados y  
patatines salteados al ajillo

#### Postre

Mil hojas de crema de limón y frutas de temporada

#### Petits Fours

Surtido de turrones y neulas

#### Bodega

Vino blanco Indispensable  
Vino tinto Indispensable  
Cava Stars Brut Nature  
Café e Infusiones

45€

Precio por persona

IVA incluido



Gran Hotel  
**Havana**

BARCELONA ★★★★★

*Inspired by the city*

## Menú Fiestas Empresa

*Opción 2*

*Aperitivo*

Hojaldre de pera salteada, kimchi y jamón de pato

*Entrante*

Carpaccio templado de pies de cerdo, gamba salteada, pistachos y kumcuats

*Pescado*

Corvina al horno, cremoso de patata asada y cebollas caramelizadas

*Carne*

Taco de cochinitillo cocido a baja temperatura, manzanas en texturas y reducción de sus jugos

*Postre*

Cremoso de chocolate, helado de espéculos y crumble de nuez moscada

*Petits Fours*

Surtido de turrone y neulas

*Bodega*

Vino blanco Indispensable  
Vino tinto Indispensable  
Cava Stars Brut Nature  
Café e Infusiones

50€

Precio por persona

IVA incluido



## Menú Vegetariano y Vegano

### Aperitivo

Crema de remolachas y pistachos

### Entrante

Canelón de soja texturizada  
salsa de tomate especiada y brotes

### Primero

Estofado de tofu en salsa thai de coco,  
curri rojo y crema de cacahuetes

### Segundo

Lingote de boniatos asados,  
shitakes confitados y piquillos

### Postre

Fondant de chocolate vegano

### Petits Fours

Surtido de turrone y neulas

### Bodega

Vino blanco Indispensable  
Vino tinto Indispensable  
Cava Stars Brut Nature  
Café e Infusiones



45€

Precio por persona

IVA incluido