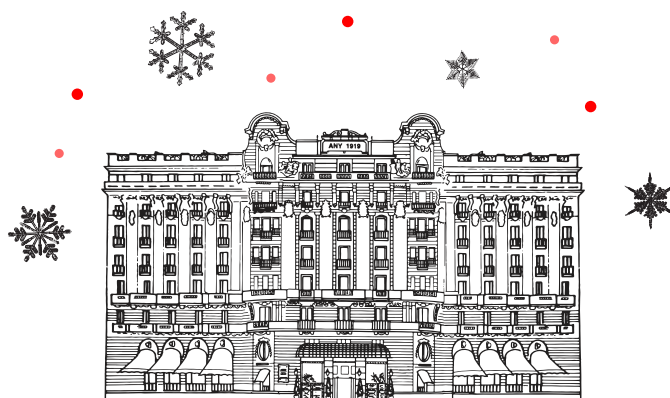


Menús per a grups





Brioix de tàrtar tallat a ganivet, rovell curat

Foie mi-cuit en pa d'espècies

Bombó de formatge, *tapenade* d'oliva verda

Tataki de salmó, *ponzu*

Lluç arrebossat, maionesa de *kimchi* i llimona

Cruixent de cua de vaca guisat al vi negre

-

Taula de formatges i pans locals artesans en barra (+6€/pp)

Arròs amb gambes i nyores (+6€/pp)

Ostres, salsa d'escalunyes (+12€/pp)

Tallador/a de pernil ibèric, pa amb tomàquet (+985€/pernil)

Selecció del seu celler - cava, vi blanc i negre

Cervesa i refrescs





• 85€/pp

Aperitiu

-

Crema de pernil ibèric, verdures i rovell curat

-

Rap rostit, salsa d'Oporto i espàrrecs

-

Lingot de caramel, duet de xocolata
blanca i negra, pa de pessic de caramel

-

Celler, servei de cafè, te i infusions

Turrons



• 90€/pp

Aperitiu

-

Carpaccio de gambes, tomàquet i *ajoblanco*

-

Anyell *glassejat*, bolets de temporada i crema agre

-

Carrot cake, pa de pessic de nous, textura
de formatge fresc, pinya i ginebre

-

Celler, servei de cafè, te i infusions

Turrons



• 85€/pp

Aperitiu

-

Ou a baixa temperatura, crema de patata, suquet de llamàntol

-

Garri cruixent, *polenta* i dàtils

-

El nostre pastís de llimona El Palace, cremós de llimona,
melmelada de cítrics, *sablé*, merenga

-

Celler, servei de cafè, te i infusions

Turrons

• 95€/pp

Aperitiu

-

Caneló d'escudella trufat, suc de carn

-

Llobarro amb calamarsons a l'estragó

-

Sablé de xocolata a la flor de sal,
mousse de xocolata Caraïbe, *grue* de xocolata

-

Celler, servei de cafè, te i infusions

Turrons





• 115€/pp

Aperitiu

-

Amanida de llamàntol, api i poma verda

-

Filet rostit, crema de castanyes, salsa

-

El famós *cheesecake* del nostre pastisser,
sablé bretón, passió, mango

-

Celler, servei de cafè, te i infusions

Turrons



 Pre-Postres (+6€/pp)

Mango passió - mango, sorbet de llima i passió

-

Àspic de fruits vermells, sorbet de iogur, llima

-

El nostre Coronel – textures de poma, sorbet de Granny Smith





Ajoblanco i coco

Amanida de cogombre i algues

Gyoza d'edamame

Coca d'escalivada i *tapenade*

Tempura de vegetals amb romesco

Duet d'*hummus*, cigrons i remolatxa

-

Curri de vegetals i llima

-

Arròs cremós de carbassa

-

Panacotta de coco, *xutney* de pinya i llima

-

Celler, servei de cafè, te i infusions

90€/pp





VI BLANC

Blanc Tranquille Torelló, DO Penedés	Inclòs
Alta Alella PB, Pansa blanca, DO Alella	+3€/pp
Menade Ecològic, DO Rueda	+4€/pp

VI NEGRE

Viña Vilano, DO Ribera del Duero	Inclòs
Mineral de Monsant	+3€/pp
Palacios Remondo La Vendimia, DOCA Rioja	+4€/pp

ESPUMOSOS

Cava Perelada Brut Reserva, DO Cava	Inclòs
Mirgin Gran Reserva Brut Nature, Alta Alella, DO Cava	+4€/pp
Mirgin Gran Reserva Rosado, Alta Alella, DO Cava	+4€/pp
R de Ruinart, Champagne	99€/ampolla
R de Ruinart Rosé, Champagne	145€/ampolla
Ruinart Blanc de Blancs, Champagne	165€/ampolla
Dom Pérignon, Champagne	390€/ampolla



Inclou whiskeys, ginebres, roms, vodkes,
i licors clàssics i premium.
Celler escollit, cervesa i refrescs.

-

Preu per 2 hores: 39€ per persona *(IVA inclòs)*.

Hora suplementària: 22€ per persona
(IVA inclòs - mínim 50% de l'aforament total).

IVA

Menú escollit: aperitiu, menú i celler

Maître i equip de servei

Minutes i plànol de taula

La nostra vaixel·la, coberteria i joc de taula

Les nostres cadires i fundes

Open bar (veure menú)

Guarda-roba (35€/h)

Flors i decoració

Música

Menú de proveïdors

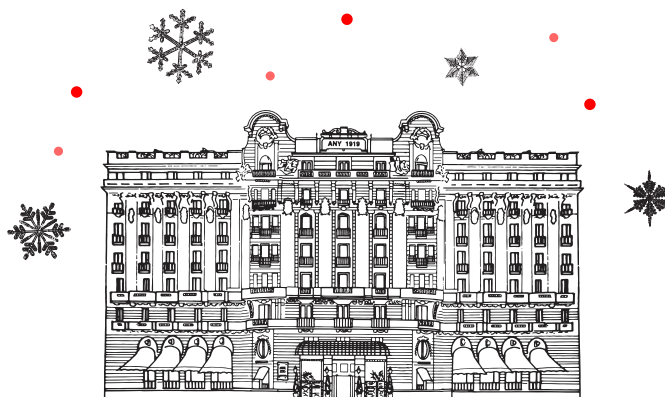
Lloguer de la sala

D'altres proveïdors

*Els plats seleccionats hauran de ser els mateixos per a tots els assistents a l'esdeveniment.

*Preguem ens informi de qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària en fer la reserva.

*Consulti el nostre equip si desitja afegir un plat al seu menú.



MÉS INFORMACIÓ I CONTACTE

groupsandevents@hotelpalacebarcelona.com

+34 93 510 11 30

Gran Via de les Corts Catalanes, 668

08010 Barcelona

www.hotelpalacebarcelona.com