KIMPTON

VIVIDORA

BARCELONA

MENÚS DE NAVIDAD PARA GRUPOS 2023

Menú grupos 2023

MENÚ 1

PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida incluida

APERITIVOS A COMPARTIR

Tortita de algas y mahonesa de kimchi

Airbag de jamón ibérico de bellota y tomate

Brioche de steak tartar de vaca vieja, yema curada y trufa

Las bravas de VIVI

Croquetas melosas de “carn d’olla”

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Ensalada de cogollo braseado, mini verduras, cremoso de piñones tostados y vinagreta cítrica

Macarrones del cardenal rellenos de presa ibérica confitada y trufa de invierno

Zamburiñas a la brasa con crema de almejas y tierra de coco

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Lubina a la brasa con patata confitada, vinagreta pistacho y tomate

Ternera lechal a baja temperatura con verduritas y jugo de rustido

Arroz meloso de ceps, alcachofas a la brasa y mini verduras

POSTRES

(a escoger una opción)

Mundo chocolate

Tatin esponjosa de manzana Reineta con toffe y helado de frambuesa

Pastel de queso Ermesenda d’Eroles y helado de vainilla

SURTIDO DE TURRONES Y NEULAS

Menú grupos 2023

MENÚ 2

PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida incluida

APERITIVOS A COMPARTIR

Tortita de algas y mahonesa de kimchi

Airbag de jamón ibérico de bellota y tomate

Brioche de steak tartar de vaca vieja, yema curada y trufa

Croquetas melosas de jamón ibérico de bellota

Buñuelos de bacalao con lima y miel

Filipinos de foie micuit y vainilla

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Tartar de remolacha asada marinada, tomate divino en almíbar de albahaca y caviar de aceite

Canelón de carne rustida y foie con salsa Soubise y trufa de invierno

Crema de calabaza, chocolate blanco, avellanas garrapiñadas y tartar de calamar

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Suquet de rape, cigalas y migas sofritas con ibéricos

Solomillo de vaca madurada con yema curada, cremoso de espárragos y camagrocs

Arroz cremoso de rebozuelos y berenjena a la brasa

POSTRES

(a escoger una opción)

Mundo chocolate

Tatin esponjosa de manzana Reineta con toffe y helado de frambuesa

Pastel de queso Ermesenda d'Eroles y helado de vainilla

SURTIDO DE TURRONES Y NEULAS

Menú grupos 2023

VEGETARIANO

PARA EMPEZAR

Copa de cava de bienvenida incluida

APERITIVOS A COMPARTIR

Tortita de algas y mahonesa de kimchi
Airbag de calabacín marinado y tomate
Verduras asadas, pan de algas y caviar de Arbequina
Las bravas de VIVI
Croquetas melosas de ceps

ENTRANTES

(a escoger una opción)

Canelón de seitán con Soubise de leche de almendras y trufa de invierno

Tartar de tomate y remolacha con guacamole y aliño de oliva de Kalamata

PRINCIPALES

(a escoger una opción)

Arroz meloso de ceps, alcachofas a la brasa y mini verduras

Coca de "recapte" con pimientos braseados, tomate seco y hummus de berenjena

POSTRES

(a escoger una opción)

Mundo chocolate

Tatin esponjosa de manzana Reineta con toffe y helado de frambuesa

Pastel de queso Ermesenda d'Eroles y helado de vainilla

SURTIDO DE TURRONES Y NEULAS

PRECIO MENÚS

MENÚ 1: 72€
MENÚ 2: 75€
MENÚ VEGETARIANO: 72€

*De lunes a miércoles descuento de 7€/menú

BEBIDAS INCLUIDAS

Copa de cava de bienvenida.
Agua, refrescos, vino blanco, vino tinto, cerveza, cafés.
1 combinado cortesía de la casa.

EXTRAS

· Suplemento cava durante la cena: + 7€/persona/hora.
· Opción de tickets: 12€/ticket (1 combinado).
· 2 horas de barra libre: +36€/persona.
· Bodega premium: +6€/persona:
Vino Tinto: Artuke (Tempranillo / Viura)
Vino Blanco: La Charla (Verdejo)

CONDICIONES

Pre-elección de platos mínimo 7 días hábiles antes de la celebración.
Precio por persona. IVA incluido.
Exclusividad de espacio incluido para grupos de más de 55 personas.
Menú aplicable para grupos de mínimo 10 personas.

CONTACTO

bcnki.sales@ihg.com

+34 936 425 405
+34 936 425 400
+34 662 965 190

Kimptonvividorahotel.com
Casadevivi.com