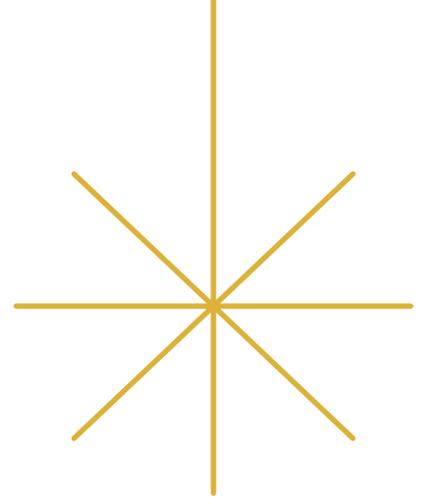


**Navidad
2023**

H10 cubik

*****S



NAVIDAD 2023-2024

En estas próximas Navidades, en el Hotel H10 Cubik, podrá celebrar el evento soñado para usted o para su empresa. Nuestra cocina propia elaborada y de autor deleitará a todos sus comensales. Además, nuestros espacios únicos y privados harán de su celebración un momento especial para recordar.

En estas Navidades, el H10 Cubik es el lugar ideal para su evento.



Menú Uno

Copa de cava de bienvenida y aperitivo del chef

Entrante

Ensalada con jamón ibérico, higos secos, piñones garrapiñados y vinagreta de miel

Plato principal (a elegir)

Suprema de bacalao con salsa Donostiarra de gulas sobre lecho de alubias

o

Solomillo de cerdo con colitas de langostinos y salsa al cava

Postres

Nakemala de chocolate y cacahuete

Turrones y barquillos

Cafés e infusiones

Bodega

Jardins de Perelada (D.O. Empordà)

Perelada 3 Fincas (D.O. Empordà)

Cava Perelada Brut Reserva (D.O. Cava)

Agua, refrescos, cerveza

59€

por persona
10 % IVA incluido

Menú Dos

Copa de cava de bienvenida y aperitivo del chef

Degustación

Ensalada con huevos poche de codorniz,
camembert frito y diamantes de membrillo

Canelón de espinacas con bechamel de pimiento de piquillo y ajos asados

Suprema de rodaballo gratinado con suave muselina de avellanas
y pera con espaguetis negros

Espaldita de cordero deshuesada, cocida a baja temperatura con salsa ratafía

Postres

Terciopelo de chocolate con helado de praliné

Turrones y barquillos

Cafés e infusiones

Bodega

Terra de godos Albariño (D.O Rias Baixas)

Vino Tinto Rioja (D.O Rioja)

Cava Cuvée

Agua, refrescos, cerveza

68€

por persona
10 % IVA incluido

Menú Tres

Copa de cava de bienvenida y aperitivo del chef

Aperitivos a compartir (servidos en mesa)

Virutas de jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Tostaditas de pan de nueces con foïe mi-cuit y compota de manzana
Croquetas de cocido caseras
Gyozas de langostinos con mayonesa kimchee
Crema de marisco al aroma de Pernod y langostinos envueltos en panceta ibérica

Plato principal (a elegir)

1/2 Suquet de rape con almejas y langostino
o
1/2 Solomillo de ternera con salsa de boletus edulis

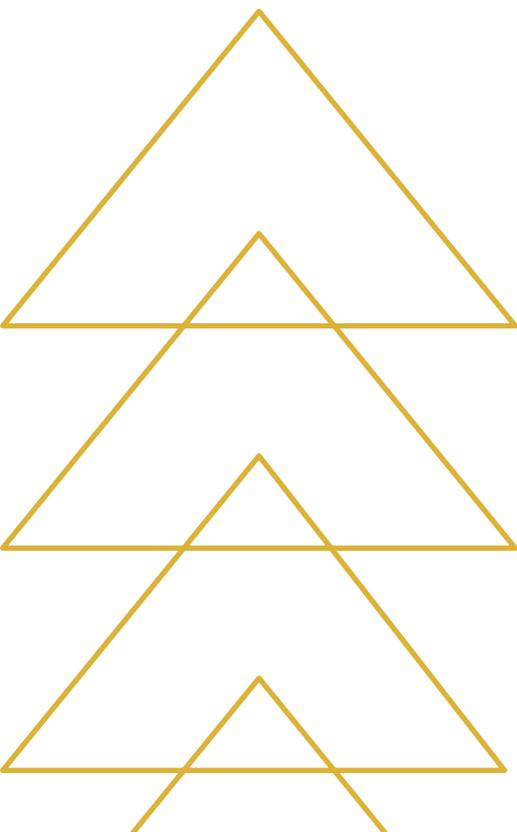
Postre

Cheesecake de turrón con yogurt búlgaro y grosella
Turrónes y barquillos

Cafés e infusiones

Bodega

Terra de godos Albariño (D.O Rias Baixas)
Vino Tinto 5 fincas (D.O Empordà)
Cava Cuvée
Agua, refrescos, cerveza



75€

por persona
10 % IVA incluido

Cocktail

Copa de cava de bienvenida y aperitivo del chef

Fríos

Ensalada con langostinos, jamón de pato y granadas

Sopa de la abuela con galets y pelotitas

Bombón foie micuit, queso cabra caramelizado

Virutas de jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Calientes

Colas de gamba tempura de curry y salsa satay

Mini canelón de brandada de bacalao y espinacas con bechamel de piquillo y ajo asado

Croquetas de cocido caseras

Mini hamburguesas de ternera con pepinillos y ketchup de curry rojo

Brocheta de vieira albarada con risotto de jamón

Postres

Surtido de repostería

Rocas de chocolate con espuma de mazapán

Turrone y barquillos

Cafés e infusiones

Bodega

Jardins de Perelada (D.O Empordà)

Perelada 3 Fincas (D.O Empordà)

Cava Perelada Brut Reserva

Agua, refrescos, cerveza

59€

por persona
10 % IVA incluido



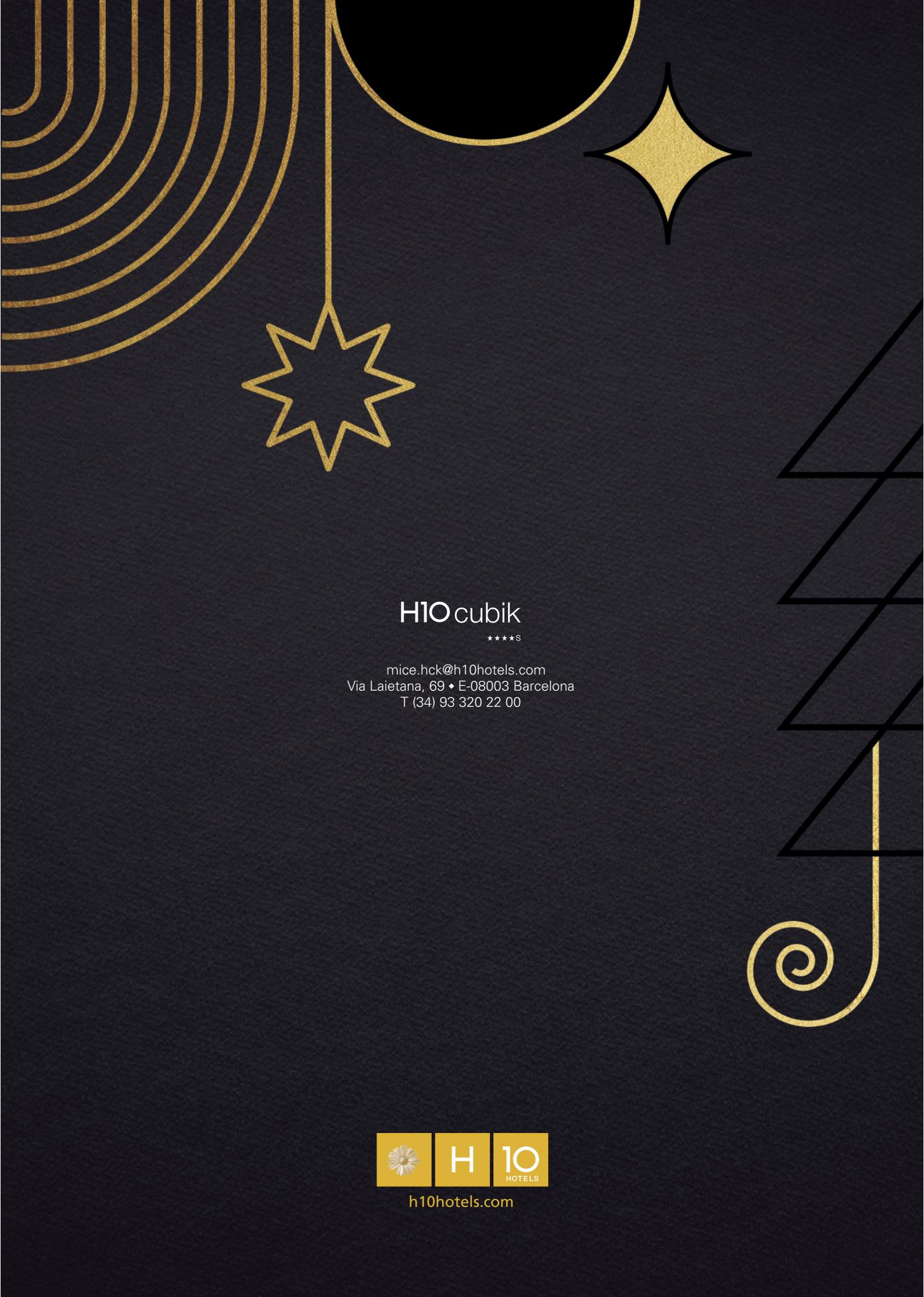
Celebremos juntos la navidad en el H10 Cubik

Todos los menus incluyen

- Salón o espacio reservado
- Minutas personalizadas
- Decoración en mesa
- Música ambiente en el salón
- Servicio personalizado
- Copa después de la cena servida en la mesa: 12€/combinado

Condiciones

- El mínimo de comensales para la confirmación de la reserva es de 30 personas.
- El menú escogido deberá ser el mismo para todos los comensales.
- Se deberá informar del menú elegido con al menos 15 días de antelación.
- La confirmación de la reserva no se hará efectiva hasta tener un contrato firmado y el pago del primer depósito realizado.
- La duración del servicio será de 2h desde el inicio del mismo. Consulte la tarifa de la hora adicional.
- Si padece alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal con antelación.



H10 cubik

★★★★☆

mice.hck@h10hotels.com
Via Laietana, 69 • E-08003 Barcelona
T (34) 93 320 22 00



h10hotels.com