

2023

H10 METROPOLITAN



El Nadal a l' H10 Metropolitan

MENÚ 1

Aperitiu

Copa de cava i snacks

Entrant a escollir

Amanida de cecina, pecorino i magrana amb vinagreta de pinyons
o
Crema de carabassa amb gemma curada i encenalls de foie micuit

Principal a escollir

Melós de vedella amb risotto de bolets i carabassa
o
Suprema de salmó amb chutney de tomàquet i alfàbrega

Postres

Lemon Pie
Assortiment de dolços de Nadal

Bodega

Aigua Mineral
Vi Blanc: Hermanos Lurton verdejo (D.O. Rueda) - Viura, Verdejo
Vi Negre: 5 Fincas Reserva (D.O. Empordà) - Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Samsó
Perelada brut nature Cuvée especial (D.O. Cava) - Xarel·lo, Parellada, Macabeo y Chardonnay
Cafès, infusions

58€ pp (IVA inclòs)

MENÚ 2

Aperitiu

Copa de cava i snacks

Entrants a compartir

Pa de coca amb pernil ibèric

Capritx de seitó amb alvocat i "pico de gallo"

Broqueta de pop, patata i "mojo verde"

Croqueta de bacallà amb salsa romesco

Gyoza de pollastre amb salsa curri

Principal a escollir

Pintada farcida amb foie i panses amb salsa de vi ranci

o

Suprema de llobarro amb parmentier d'all negre i verdures en cítrics

Postres

Pastís San Marcos

Assortiment de dolços de Nadal

Bodega

Aigua Mineral

Vi Blanc: Hermanos Lurton verdejo (D.O. Rueda) - Viura, Verdejo

Vi Negre: 5 Fincas Reserva (D.O. Empordà) - Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Samsó

Perelada brut nature Cuvée especial (D.O. Cava) - Xarel·lo, Parellada, Macabeo y Chardonnay

Cafès, infusions

65€pp (IVA inclòs)

MENÚ 3

Aperitiu

Copa de cava i snacks

Aperitiu del xef

Entrant a escollir

Canelons d'ànec amb beixamel trufada

o

Amanida de mojama, llagostí i taronja

Principal a escollir

Garrí confitat amb chutney de poma

o

Suquet de mer al romesco

Postres

Tiramisú amb crema de festucs

Assortiment de dolços de Nadal

Bodega

Aigua Mineral

Vi Blanc: Hermanos Lurton verdejo (D.O. Rueda) - Viura, Verdejo

Vi Negre: 5 Fincas Reserva (D.O. Empordà) - Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Samsó

Perelada brut nature Cuvée especial (D.O. Cava) - Xarel·lo, Parellada, Macabeo y Chardonnay

Cafès, infusions

75€pp (IVA inclòs)

CÒCTEL

Capricis freds

Pa de coca amb pernil ibèric

Bombó de formatge de cabra i foie micuit amb mermelada de tomàquet

Caprici de seitó amb alvocat i "pico de gallo"

Mini gofre amb hummus i salmó marinat

Capricis calents

Saquet de "cochinita pibil" i crema de blat de moro

Croquetes de cecina amb torta del Casar

Melòs de vedella amb puré trufat de patata ratte

Arròs de pescadors

Postres

Broquetes de fruita fresca

Assortiment de dolços de Nadal

Bodega

Aigua Mineral

Vi Blanc: Hermanos Lurton verdejo (D.O. Rueda) - Viura, Verdejo

Vi Negre: 5 Fincas Reserva (D.O. Empordà) - Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Samsó

Perelada brut nature Cuvée especial (D.O. Cava) - Xarel·lo, Parellada, Macabeo y Chardonnay

Cafès, infusions

65€pp (IVA inclòs)

Tots els menús inclouen:

Minutes personalitzades

Exclusivitat d'espai

Decoració de la taula

Música ambient

DJ SESSION: Possibilitat de contractar un DJ privat 2h per 600€

Promocions especials:

Per 10€ més cada menú, s'inclou una consumició al nostre Bar Eden

Per a reserves de diumenge a dimecres,
s'aplicarà un 5% de descompte sobre el preu del menú escollit

Suplement de barra lliure (2 hores): 30€/persona

Condicions:

Mínim 25 persones

El menú escollit serà el mateix per a tot el grup

La confirmació de l'elecció de l'entrant i el plat principal a escollir, caldrà que es confirmi amb
un mínim de 10 dies d'antel·lació

En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, consultin amb antelació amb el nostre personal