



H O T E L  
CASA FUSTER

★ ★ ★ ★ ★ G.L.

MONUMENT • MONUMENTO • LANDMARK  
BARCELONA

FELICES FIESTAS

EMPRESAS Y GRUPOS

 [hotelescenter.com](https://www.hotelescenter.com)  
 (+34) 900 202 000

# MENÚ 1

## ENTRANTES

Bomba de patata y carne con ali-oli de kimchi  
Sandwich de sardinas y mousse de pimiento asado  
Mini tartar de gambas con aguacate y sésamo  
Papada ibérica a baja temperatura con salsa kombu

## PRINCIPAL A ESCOGER

Salmón con parmentier de zanahoria, bimi a la plancha  
y vinagreta de olivas negras

ó

Pechuga de pollo a baja temperatura con gratén de  
patata y cebollas glascadas

## POSTRE

Tiramisú de baileys con helado de café  
Turrone artesanos y neulas

## BODEGA

Can Bas d'Origen P5, D.O Penedés  
Can Bas d'Origen P9, D.O Penedés  
Cava Pere Ventura Tresor Gran Reserva, D.O Cava

**PRECIO•POR PERSONA 90,00 € IVA INCLUIDO**

# MENÚ 2

## ENTRANTES

Mini ravioli de cordero con su salsa  
Esfera de queso de cabra con polvo de remolacha  
Bao de rabo de toro con pico de gallo  
Sable de parmesano con gelé de tomate  
y reducción de ratafía

## PRINCIPAL A ESCOGER

Lomo de merluza con puré de guisantes  
y buñuelos de patatas y comino

ó

Lingote de cordero con mutabal de berenjena  
y mini zanahorias glaseadas

## POSTRE

Tarta de queso con salsa de frambuesa  
Turrone artesanos y neulas

## BODEGA

Miranda d'Espiells, D.O Penedés  
Casa Vella d'Espiells, D.O Cava

**PRECIO POR PERSONA 100,00 € IVA INCLUIDO**

# MENÚ 3

## ENTRANTES

Croqueta de rabo de toro con mayonesa de chipotle  
Brioche de papada ibérica y kimchi de col kale  
Consomé de boletus con yema curada y trufa  
Ceviche de corvina ahumada con leche de tigre  
de maracuyá

## PRINCIPAL A ESCOGER

Lubina al horno con parmentier de tupinambo,  
tomates cherries confitados y salsa donostiarra  
ó  
Solomillo de ternera con gratén de calabaza,  
setas y salsa de foie

## POSTRE

Macaron de navidad relleno de ganache  
de chocolate blanco y naranja confitada  
Turrones artesanos y neulas

## BODEGA

Miranda d'Espells, D.O Penedés  
Merum Priorati Inici, D.O.Q Priorat  
Cava Reserva de la Familia, D.O Cava

**PRECIO POR PERSONA 110,00 € IVA INCLUIDO**

# MENÚ COCKTAIL

## SNACKS

Bocabits de tinta de calamar y piel de bacalao  
Totopos de maiz con especias  
Mini cupcakes de queso de cabra y peras caramelizadas

## APERITIVOS FRÍOS

Fondue de queso tou de tillers con mermelada de tomate  
Foie micuit con pan de especias y mermelada de higos  
Montadito de jamón ibérico en pan de cristal con tomate  
Tronquito de salmón ahumado con crudités, queso  
y huevas de tobiko  
Steak tartar con yema curada de codorniz  
Coca fina de escalivada con anchoas

## APERITIVOS CALIENTES

Canelón crujiente de botifarra de perol con manzana a la brasa  
Croquetas de merluza  
Pulpo marinada con salsa de romesco  
Brochete de langostino en tempura con mayonesa de kimchi  
Mini torrija con gambas y su bisque  
Pakorras de verdura 120

## ESTACIONES

Estación de “escudella” i carn de ´olla”  
Estación de pollo con ciruelas  
Estación de salmón marinado en casa cortado a mano  
con sus guarniciones

# MENÚ COCKTAIL

## POSTRES

Surtido de mini postres  
Mignardises  
Surtido de turrone y neulas

## BODEGAS

Miranda d'Espiells, D.O. Penedès  
Merum Priorati Inici, D.O.Q. Priorat  
Cava Reserva de la Familia, D.O, Cava

**PRECIO POR PERSONA 120,00 € IVA INCLUIDO**

# EXTRAS

## **POR HORAS**

Combinados no premium, cervezas, cava, vino, refrescos, aguas minerales.

Beefeater, Seagrams, Havana 3, Havana 5, Absolute, Moskovskaya, J&B, Ballantine's.

La barra libre se facturará para el 100€ de comensales adultos. El precio no incluye marcas superiores.

## **POR PERSONA**

1 HORA - 38,00€

2 HORAS - 45,00€

3 HORAS - 52,00€

IVA INCLUIDO

## **VALORES ADICIONALES**

Minutas personalizadas, decoración navideña en mesa, protocolo del evento y menús adaptados para alergias o intolerancia alimenticias. Sujeto a disponibilidad: ofertas de DJ, dúo o trío musical, orquesta o decoración especial. Consulte a nuestro departamento comercial.

## **CONDICIONES DE RESERVA**

Solicitud por escrito a [ccihcf@hotelescenter.com](mailto:ccihcf@hotelescenter.com) o por teléfono al 932 553 000. Depósito del 30% estimado para confirmación del evento. Comunicación del número final de comensales con un mínimo de 72 horas de antelación.