EL ARTE DE CELEBRAR

La Navidad sabe mejor entre amigos, luz y diseño.
Y que no falten las risas ni el buen vino.



PULITZER
HOTELS

PERSONALIZA TU EXPERIENCIA

MENÚ + **ESCENARIO**

De 20 a 40 personas → 2 opciones de primero, segundo y postre
Más de 40 personas → menú único para todos (a excepción de alergias, intolerancias o dietas especiales)

+10 € – Vermuteo La Esquina
+2,50 € – Extra pan con tomate
+5 € – Copa de bienvenida
+7 € Mini Saint Germain Spritz o Martini Floral 0,0%
+12 € – Extra pica pica en mesa: Patatas Bravas, buñuelos de espinacas y croquetas de pollo y trufa
+14 € – Copa en La Terraza del Pulitzer: incluye copa o combinado de bodega estándar (bajo disponibilidad)
+32 €/h Barra Libre

MENÚ DE GRUPOS—MENÚ 1

APERITIVOS

**Uno a escoger igual para todos los asistentes*

Tosta con brandada de bacalao y pimientos escalivados (1,4,7)

Alcachofa crujiente rellena de setas

Vieira asada, papada de cerdo y puré de *céleri* (7,13)

ENTRANTES

Escudella con su pilota y *galets* (1,3,7)

Ensalada de brotes con caqui, *stracciatella*, tomate confitado y pipas de calabaza (7,8)

Remolacha asada, manzana Granny Smith y espuma de queso de cabra (7,8)

Cap i pota de bacalao (4)

SEGUNDOS

Pollo Pata Blava a baja temperatura a la catalana, puré de tupinambo y escaluñas confitadas (7,8)

Canelón de marisco, velouté marina y acelga encurtida (1,2,4,7,13)

Lubina a la brasa a la donostiarra y muselina de ajo (3,4)

Texturas de coliflor (7)

Arroz cremoso de trompetas de la muerte y níscalos (7)

Entrecot de vaca madurada con patata Primot y pimientos del Padrón (suplemento: 5 €)

POSTRES

Lemon pie de yuzu (1,3,7)

Ensalada de frutas

Coulant de chocolate con helado de vainilla (1,3,7)

Texturas de piña (3,7)

BODEGA INCLUIDA

San Millán Blanco · DO Rueda

Ca n'Estruc Tinto · DO Catalunya

Aguas y refrescos

Café e infusiones

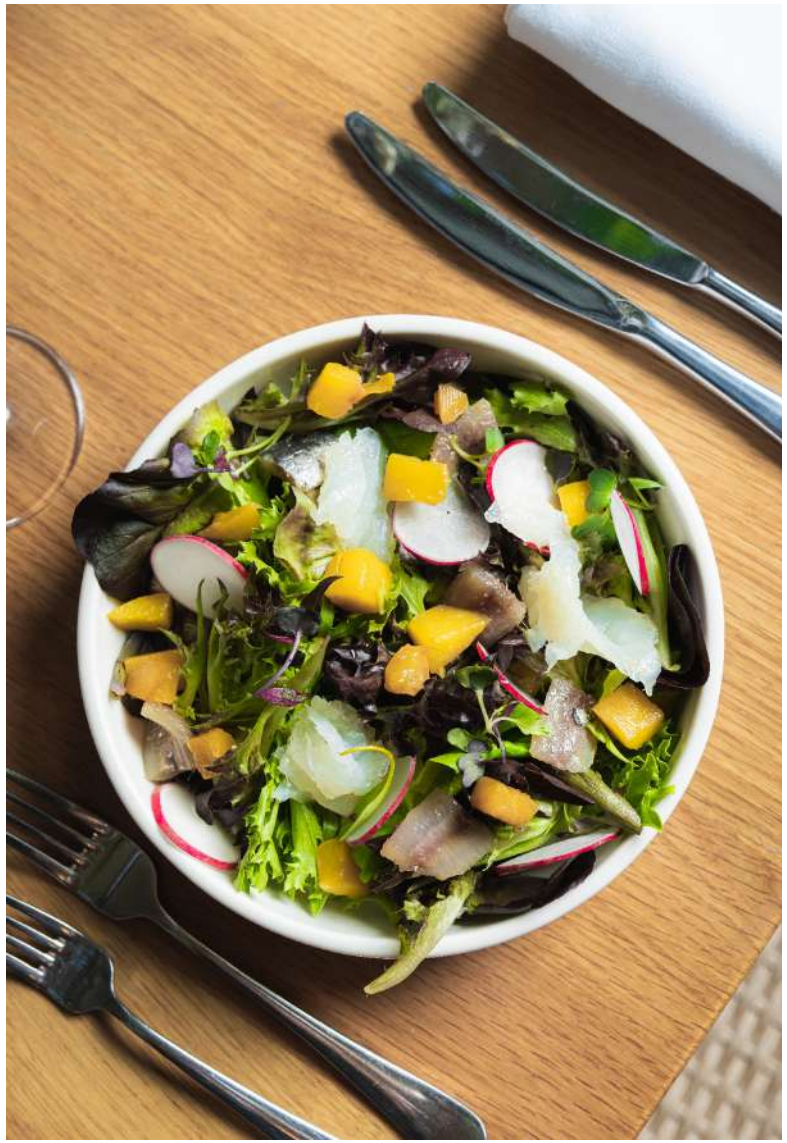
Precio: 55€

[ALÉRGENOS]

1. Cereales con gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces



MENÚ DE GRUPOS—VEGATARIANO / SIN GLUTEN



APERITIVOS
**Uno a escoger igual para todos los asistentes*
Tosta crujiente con brandada de bacalao y pimientos escalivados (1,4,7)
Alcachofa crujiente rellena de setas
Vieira asada, papada de cerdo y puré de celeri (7,13)

PRIMEROS
Escudella vegana con pelotas de setas y galets (3,7)
Ensalada de caqui, stracciatella, tomate confitado y pipas de calabaza (7,8)

SEGUNDOS
Arroz meloso de espárragos
Menestra de verduras de temporada

POSTRES
Piña a la brasa con espuma de coco y lima
Ensalada de frutas

BODEGA
San Millán Blanco · DO Rueda
Ca n'Estruc Tinto · DO Catalunya
Aguas y refrescos

Precio: 55€

[ALÉRGENOS]

1.Cereales con gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces

MENÚ DE GRUPOS—PARA COMPARTIR

PARA COMPARTIR

Pan de payés con tomate (1)
Jamón ibérico
Croquetas de pollo a la catalana (1,3,7)
Alcachofa a la brasa
Tartar de salmón curado, eneldo y crème fraîche (4,7)
Ensalada de caqui, tomate confitado, stracciatella y pipas de calabaza (7,8)

SEGUNDOS A ESCOGER

Pollo Pata Blava a baja temperatura a la catalana, puré de tupinambo y escaluñas confitadas (7,8)
Canelón de marisco, velouté marina y acelga encurtida (1,2,4,7,13)
Lubina a la brasa a la donostiarra y muselina de ajo (3,4)
Texturas de coliflor (7)
Arroz cremoso de trompetas de la muerte y níscalos (7)
Entrecot de vaca madurada con patata Primot y pimientos del Padrón (suplemento: 5 €)

POSTRES

Lemon pie de yuzu (1,3,7)
Ensalada de frutas
Coulant de chocolate con helado de vainilla (1,3,7)
Texturas de piña (3,7)

BODEGA

San Millán Blanco · DO Rueda
Ca n'Estruc Tinto · DO Catalunya
Aguas y refrescos

Precio: 58 €

[ALÉRGENOS]

1.Cereales con gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces



PULITZER HOTELS

COCKTAIL DE NAVIDAD



COCKTAIL DE NAVIDAD

Bisque de marisco (2,4,7,13)
Croquetas de pollo a la catalana (1,3,7,8)
Blinis de salmón curado y huevas de arenque (1,3,4,7)
Mollete de fricandó y queso Urgèlia (1,7)
Arroz meloso con setas de temporada
Parmentier de tubérculos, huevo poché y trufa fresca (3,7)
Alcachofa a la brasa con cecina
Fritura de rape con salsa romesco (4)
Navette relleno de presa ibérica a la brasa y encurtidos (1,3,7)
Mousse de chocolate blanco (7)
Torrija crujiente con chantilly (1,3,7)

BODEGA

San Millán Blanco · DO Rueda
Ca n'Estruc Tinto · DO Catalunya
Cava Familia Oliveda · Xarel·lo, Macabeo, Parellada
Aguas, refrescos y cervezas

Precio: 68€

[ALÉRGENOS]

1.Cereales con gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces

COCKTAIL DE NAVIDAD—VEGATARIANO / SIN GLUTEN



COCKTAIL VEGETARIANO / SIN GLUTEN

Crema de setas

Remolacha asada y stracciatella ahumada (7)

Parmentier de tubérculos, huevo poché y trufa fresca (4,7)

Alcachofa a la brasa con salsa romesco

Croquetas de setas

Puerros fritos en tempura con ajo negro (4)

Brochetas de coliflor a la brasa con vinagreta de hierbas

Arroz con espárragos verdes

Pasta con salsa de salvia, tomate seco y piñones (7)

Piña asada y espuma de coco

Panacotta de turrón (7)

BODEGA

San Millán Blanco · DO Rueda

Ca n'Estruc Tinto · DO Catalunya

Cava Familia Oliveda · Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Aguas, refrescos y cervezas

Precio: 68 €

[ALÉRGENOS]

1.Cereales con gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces

MENÚ LA ESQUINA—TRADICIÓN



BAR LA ESQUINA

PARA EMPEZAR

Pan con tomate (1)
Sobrasada de Can Nadal, burrata y rúcula fresca (7)
Gilda de anchoa y boquerón con gazpacho de piparra (4,12)
Ensaladilla con gamba roja al ajillo y huevo frito (2,3,4)
Croquetas de rostit (1,3,7)
Patatas bravas La Esquina (8)

DE LA BRASA

Flor de alcachofa con jugo de pollo a l'ast
y papada ibérica
Berberechos con ajo y limón (13)

PRINCIPAL

Picantón a la brasa con su jugo, manzana y zanahoria (10)

POSTRE

Tarta Tatin de manzana para compartir (1,3,7)

BODEGA

Cava Familia Oliveda · Xarel·lo, Macabeo, Parellada
La Charla Blanco · Verdejo · DO Rueda
Luis Cañas Tinto · Tempranillo · DOCa Rioja
Aguas, refrescos y cervezas

Precio: 48 €

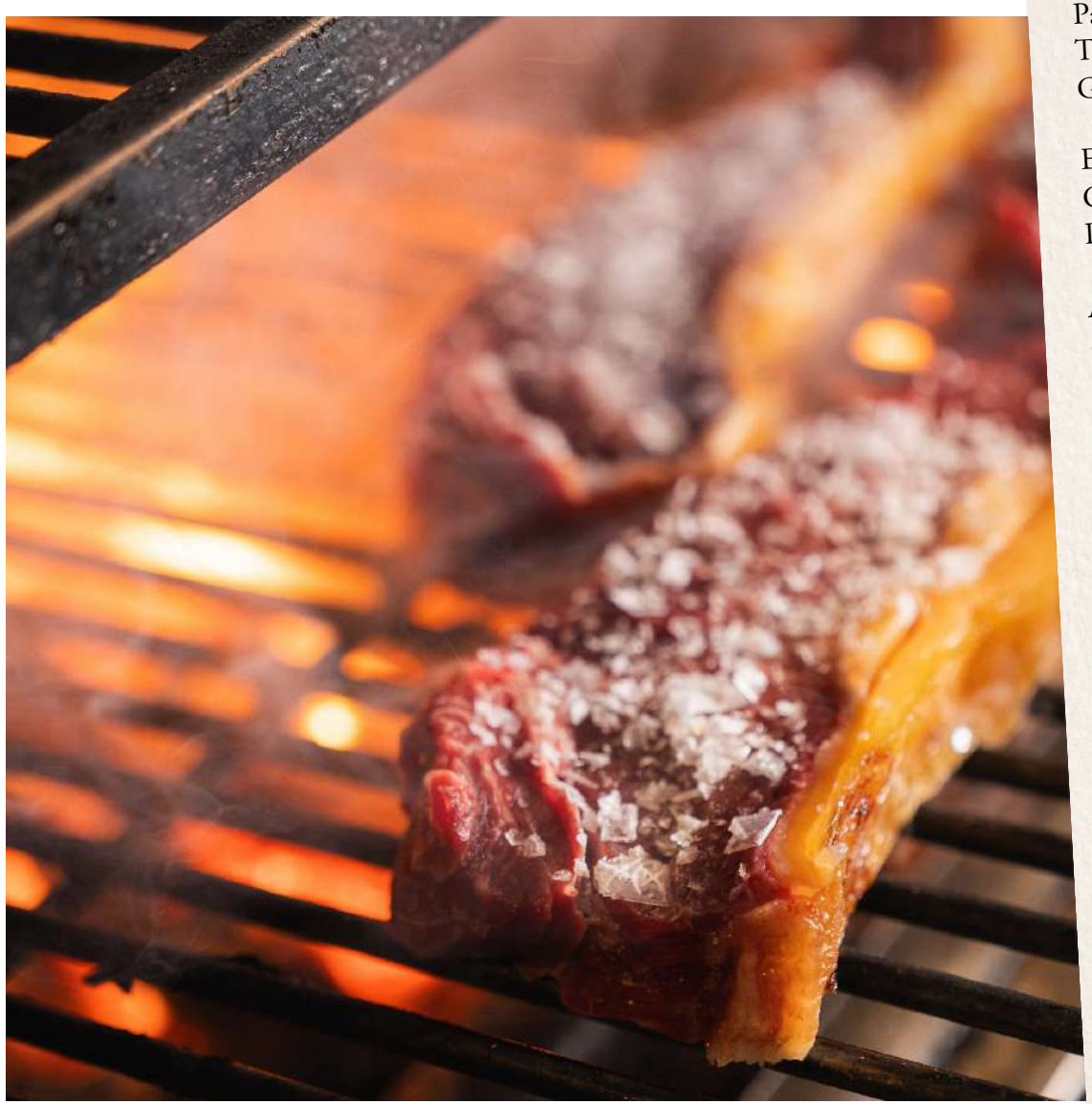
Cocina catalana de mercado

[ALÉRGENOS]

1.Cereales con gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces

MENÚ LA ESQUINA—BRASA

BAR LA ESQUINA



PARA EMPEZAR

Pan con tomate (1)
Tartar de fuet de Vic y yema de huevo (3,7,8)
Gilda de anchoa y boquerón con gazpacho de piparra (4,12)
Ensaladilla, gamba roja al ajillo y huevo frito (2,3)
Croquetas de rostit (1,3,7)
Patatas bravas La Esquina (8)

A ESCOGER PARA TODA LA MESA:

Solomillo a la brasa con patata pont-neuf y pimientos caramelizados
Corvina a la brasa con pilpil de ajo asado y alcachofas (4)

POSTRE

Tarta de queso con turrón de Jijona (3,7,8)

BODEGA

Cava Familia Oliveda · Xarel·lo, Macabeo, Parellada
La Charla Blanco · Verdejo · DO Rueda
Luis Cañas Tinto · Tempranillo · DOCa Rioja

Precio: 56 €

Cocina catalana de mercado

[ALÉRGENOS]

1.Cereales con gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces

CÓCTEL LA ESQUINA



BOCADOS

Gilda de anchoa y boquerón con gazpacho de piparra (4,12)
Fuet de Vic, patata frita y yema de huevo (3,7,8)
Coca fina de patata con sobrasada de Can Nadal, burrata y rúcula (1,7)
Croqueta de rostit con cebolla quemada y jugo de pollo (1,3,7)
Taco de corvina a la brasa con pilpil de setas (4)
Ravioli de rovellons con toffee de cebolla caramelizada (1,3,7)
Corazón de alcachofa a la brasa con jugo de pollo a l'ast y papada ibérica crujiente
Cachopín de solomillo y queso Mahón (1,3,7)
Pimiento del piquillo a la brasa con brandada de bacalao y alioli de ajo asado (3,4,7)

POSTRE

Bocado de tarta de queso con turrón de Jijona (3,7,8)

BODEGA

Cava Familia Oliveda · Xarel·lo, Macabeo, Parellada
La Charla Blanco · Verdejo · DO Rueda
Luis Cañas Tinto · Tempranillo · DOCa Rioja

AÑADE UNA ESTACIÓN

Estación buffet de arroces · **+21 € por persona**
Estación de pepitos de solomillo a la brasa · **+21 € por persona**

Precio: 68€

Cocina catalana de mercado
Todos los pases se sirven individualmente. Los calientes salen en tandas cortas.

[ALÉRGENOS]

1.Cereales con gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos
9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Sulfitos
13. Moluscos
14. Altramuces

BAR LA ESQUINA

BAR LA ESQUINA



THE GREEN HOUSE



LA BIBLIOTECA



EL ESTUDIO



GINA’S PATIO



GINA’S SALÓN



PULITZER
HOTELS

GRACIAS

C. de Bergara, 8, 08002 Barcelona - España
+34 93 304 02 44 / +34 93 301 18 96
events@pulitzerhotels.com