

R

REVERSIBLE

DRINKS • TAPAS • LIVE MUSIC



R

MENÚ MIRÓ

Te invitamos a descubrir Reversible, un espacio renovado que celebra la creatividad y donde el arte y la gastronomía se fusionan.

Inspirados en el artista catalán Joan Miró, buscamos que cada receta sea una obra de arte, llena de color y sabor.



R

MENÚ MIRÓ

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Croquetas de jamón ibérico
Pan de *Pagés* con tomate rallado
Coca de recapte con pimiento rojo escalivado,
boquerones y cebolla morada
Canelón de pollo del Prat rustido,
con bechamel, jugo de carne y parmesano
Tabla de embutidos y quesos catalanes seleccionados

SEGUNDOS PLATOS

Corvina asada
con tirabeques salteados, *shimeji* y salsa bilbaína
o
Meloso de ternera a baja temperatura
con *chutney* de piña y cremoso de patata

POSTRE

Tarta de queso cremosa con frambuesas liofilizadas
Surtido navideño

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza,
bodega selección,
café, infusiones

SERVICIOS OPCIONALES

Degustación de quesos: 18.00€ pp
Degustación de quesos + vino: 35.00€ pp
Taller de coctelería Express: 25.00€ pp
Taller de coctelería Experience: 35.00€ pp
Barra libre 2h: 36.00€ pp
DJ 3h: 300.00€
Zona privada

55.00€

PERSONA / IVA INCLUIDO

R



MENÚ MIES VAN DER ROHE

Te invitamos a descubrir Reversible, donde rendimos homenaje a la icónica arquitectura del Pabellón Mies Van Der Rohe.

Un símbolo de modernidad, elegancia y conexión con la naturaleza que inspira a nuestra cocina a trabajar con los mejores productos de proximidad realizando recetas con un toque moderno.

R

MENÚ MIES VAN DER ROHE

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Croquetas de jamón ibérico
Carpaccio de picaña madurada
Pan de *Pagès* con tomate rallado
Ensalada de tomate de la tierra
con pimientos rojos asados, cebolla y piparra
Canelón de pollo del Prat rustido,
con bechamel, jugo de carne y parmesano
Tabla de embutidos y quesos catalanes seleccionados
Tosta de anchoa "00" con mantequilla ahumada y tomate seco

SEGUNDOS PLATOS

Bacalao confitado con hummus de berenjena ahumada
o
Cochinillo deshuesado a baja temperatura con su propio jugo,
puré de hinojo, cebolla morada encurtida y manzana ácida

POSTRES

Tartalera de turrón, crema catalana y mandarina
Surtido navideño

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza,
bodega selección,
café, infusiones

SERVICIOS OPCIONALES

Degustación de quesos: 18.00€ pp
Degustación de quesos + vino: 35.00€ pp
Taller de coctelería Express: 25.00€ pp
Taller de coctelería Experience: 35.00€ pp
Barra libre 2h: 36.00€ pp
DJ 3h: 300.00€
Zona privada

65.00€

PERSONA / IVA INCLUIDO



CONDICIONES DE RESERVA

- Las reservas deberán efectuarse con un mínimo de 72 horas de antelación.
- En el momento de la confirmación, deberá abonarse un 30% del importe del evento como depósito.
- El 70% restante se abonará 72 horas antes de la prestación del servicio.
- Estos depósitos tienen carácter No Reembolsable.
- En caso de cualquier consumición extra durante el servicio, podrá ser abonado a la finalización del mismo.
- El hotel se compromete a poder servir un aumento del 10% de comensales anunciado el mismo día del evento.

