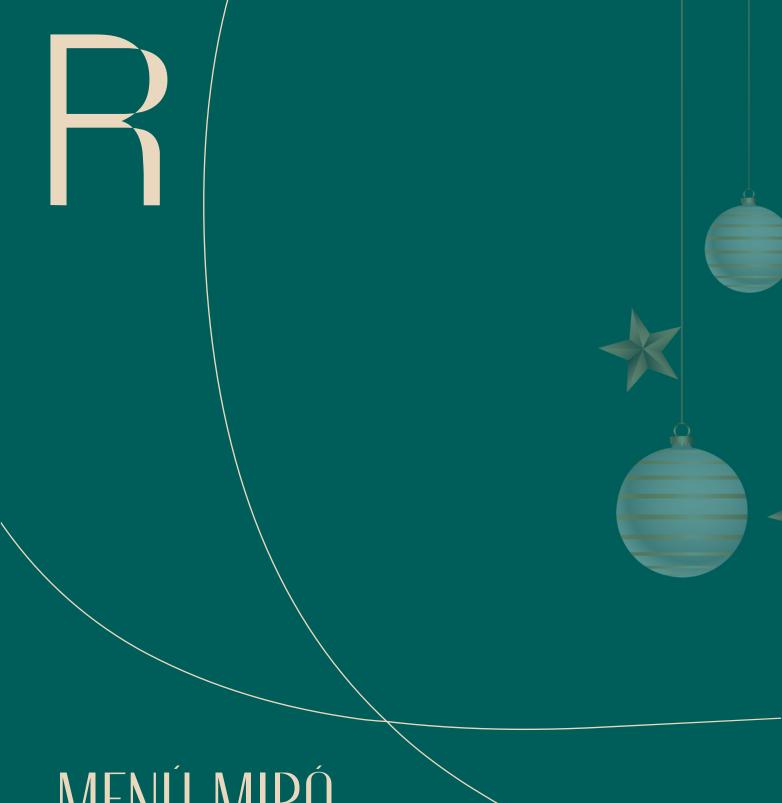


REVERSIBLE DRINKS · TAPAS · LIVE MUSIC





# 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.



## MENÚ MIRÓ

### **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Croquetas de jamón ibérico
Pan de Pagès con tomate de rama
Tabla de ibéricos y quesos catalanes seleccionados
por el afinador David Morera
Bao catalán con alita de pollo del Prat deshuesada,
romesco picante y parmesano rallado
Coca de recapte con pimiento rojo escalivado,
berenjena y ventresca de atún fresca

### **SEGUNDOS PLATOS**

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

#### **POSTRE**

Tarta de queso cremosa con frambuesas liofilizadas Surtido navideño

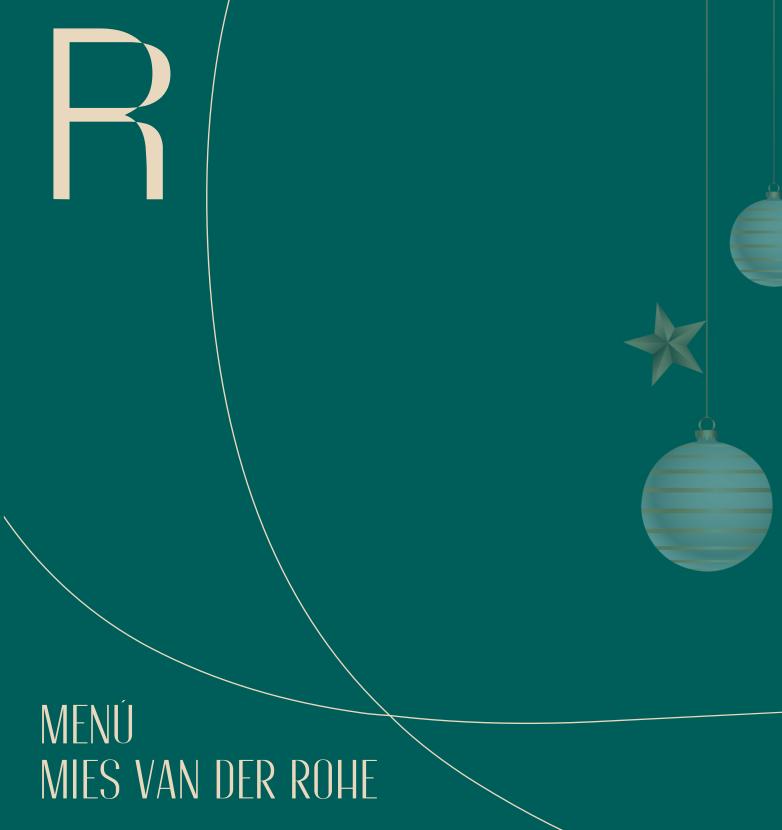
#### **BEBIDAS**

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

60.00€

PERSONA / IVA INCLUIDO

SERVICIOS OPCIONALES:
- DJ 2H: 300.00€
- BARRA LIBRE 2H: 36.00€ POR PERSONA
- ZONA PRIVADA



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.

## MENÚ MIES VAN DER ROHE

### **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Croquetas de gamba al ajillo

Carpaccio de picaña madurada

Pan de Pagès con tomate de rama

Tabla de ibéricos y quesos catalanes seleccionados

por el afinador David Morera

Burrata con tartar de tomate

Tosta de "anchoa 00" con tomate seco y piparra

Bao catalán con alita de pollo del Prat deshuesada,

romesco picante y parmesano rallado

### **SEGUNDOS PLATOS**

Bacalao confitado con muselina de berenjena ahumada Cochinillo deshuesado a baja temperatura, puré de hinojo, cebolla morada y manzana ácida

### **POSTRES**

Lemon pie con merengue tostado Surtido navideño

### **BEBIDAS**

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

72.00€
PERSONA / IVA INCLUIDO

SERVICIOS OPCIONALES:
- DJ 2H: 300.00€
- BARRA LIBRE 2H: 36.00€ POR PERSONA
- ZONA PRIVADA

### CONDICIONES DE RESERVA

- Las reservas deberán efectuarse con un mínimo de 72 horas de antelación.
- En el momento de la reserva, 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.