

R

REVERSIBLE

DRINKS • TAPAS • LIVE MUSIC



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 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

R

MENÚ INFANTIL

DE 4 A 12 AÑOS

PRIMEROS A ELEGIR:

Ensalada mixta
Crema de verduras
Pasta con salsa boloñesa
Croquetas de jamón ibérico

SEGUNDOS A ELEGIR:

Pizza margarita
Pescado a la parrilla con verduritas salteadas
Escalopa de solomillo de ternera con patatas
Hamburguesa de ternera con patatas fritas
(con queso, lechuga y tomate)

POSTRES A ELEGIR:

Fruta
Tarta de queso casera
Helado de vainilla o de caramelo
Brownie de chocolate con helado

Incluye agua y pan

25.00€

PERSONA / IVA INCLUIDO





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.

