

Menú Navidad 1 ✨

Comidas y cenas de empresa 2026

Entrantes para compartir

Ensalada de burrata con uvas, piñones y pesto genovés

Mejillones al vapor

Tataki de atún con salsa teriyaki

Croquetas de jamón con mayonesa de lima

Segundos (A elegir)

Lubina a la bilbaína con verduras asadas

Solomillo de ternera con reducción de vino tinto
acompañado de pimientos de piquillo y patata panadera

Postre

Chocolocura

Sobremesa

Neulas y turrone

Bodega

Gregal d'Espiells (D.O. Penedès)

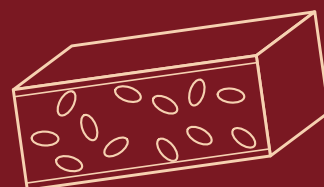
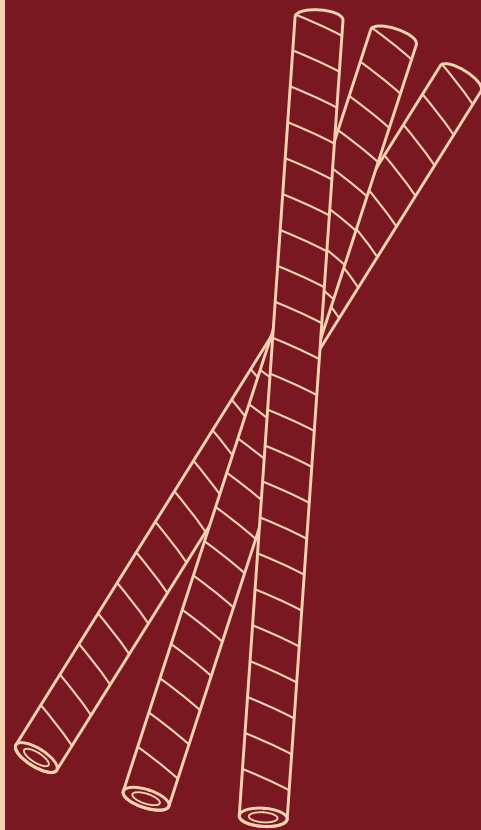
Casa Vella d'Espiells (D.O. Penedès)

Juvé & Camps Cinta Púrpura (D.O. Penedès)

Cervezas, aguas y refrescos

68€ p.p

Para consultar las opciones sin gluten, veganas y vegetarianas,
ponte en contacto con bookings@yurbban.com
Duración del servicio: 1 hora y 45 minutos



Menú Navidad 2 ✨

Comidas y cenas de empresa 2026

Entrantes para compartir

Pan con tomate de colgar y AOVE

Croquetas de escalivada y mayonesa picante

Ensalada verde de salmón ahumado y vinagreta de pipas de calabaza

Bravas estilo Passage

Segundos (A elegir)

Ravioli de espinaca y ricotta con guancial reducción de crema de leche

Presas ibéricas con chimichurri y tomatitos asados a las finas hierbas

Postre

Tarta de queso cremosa y frutos rojos

Sobremesa

Neulas y turrone

Bodega

Sabaté i Coca Castellroig So Blanc (D.O. Penedès)

Sabaté i Coca Castellroig So Negre (D.O. Penedès)

Castellroig Reserva Brut Nature (D.O. Corpinnat)

Cervezas, aguas y refrescos

56€ p.p

Para consultar las opciones sin gluten, veganas y vegetarianas, ponte en contacto con bookings@yurbban.com
Duración del servicio: 1 hora y 45 minutos

