BARCELONA

ERRE

& URRECHU

MENÚS NAVIDAD

EMPRESAS Y GRUPOS



EL ARTE DE LA BRASA

BY IÑIGO URRECHU

BARCELONA
ERRE
& URRECHU

MENÚ NARANJO

PRIMEROS A COMPARTIR

Alcachofa braseada al perfume de naranjo
Ensalada de aguacate a la parrilla
Croqueta de jamón

PRINCIPAL

Presa de vaca Simmental con chalotas confitadas y puré de patatas a la francesa

POSTRE

Tartaleta de fresa y chocolate

BODEGA

Creu de Lavit, D.O. Catalunya
M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat
Cinta Púrpura Juvé & Camps, Corpinnat
Agua mineral, cafés e infusiones

Precio por persona 90€
IVA incluido





BARCELONA
ERRE
& URRECHU

MENÚ ENCINA

PRIMEROS A COMPARTIR

Carpaccio de Rubia Gallega
Croqueta cremosa de sepia
Briochito de fricandó

PRINCIPAL

Lomo bajo 300gr. al perfume de encina con patatas fritas caseras

POSTRE

Mousse de coco, piña y chocolate blanco

BODEGA

Creu de Lavit, D.O. Catalunya
M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat
Cinta Púrpura Juvé & Camps, Corpinnat
Agua mineral, cafés e infusiones

Precio por persona 98€
IVA incluido



BARCELONA
ERRE
& URRECHU

MENÚ OLIVO

PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota
Briochito de steak tartar y foie
Ensalada de anchoas de Santoña
Tartar de atún con caviar ahumado

PRINCIPALES

Suprema de pescado de lonja a la brasa de olivo con crema de bogavante y piperada de berberechos

Chuletón premium selección del chef

GUARNICIONES

Pimientos del piquillo confitados
Patatas fritas caseras

POSTRE

Ganache de chocolate, whisky ahumado y crema de café

BODEGA

Creu de Lavit, D.O. Catalunya
M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat
Cinta Púrpura Juvé & Camps, Corpinnat
Agua mineral, cafés e infusiones

Precio por persona 115€
IVA incluido



BARCELONA

ERRE

& URRECHU

Para más información y reservas:

pcc.sales@melia.com

+34 93 256 08 00

Descubre nuestro perfil de Instagram



EL ARTE DE LA BRASA

BY IÑIGO URRECHU