H10 Itaca

★★★★

CELEBRA EL NADAL A H10 HOTELS



NADAL 2026-2027

Des de l'hotel H10 Itaca, els convidem a gaudir del seu dinar o sopar de Nadal en una de les nostres sales privades situades a la primera planta.

Gaudeix dels plats especialment creats per a aquesta ocasió, de la mà del nostre xef Hèctor Màrmol i el nostre equip de professionals, que tindran cura de cada detall perquè tot surti a la perfecció. L'hotel es troba en una ubicació privilegiada, a prop de l'estació de Sants i Montjuïc i té pàrquing propi.



CÒCTEL DE NADAL PER A EMPRESES

Xarrup de crema de céleri i poma amb botifarra negra
Montaditos de pernil ibèric amb tomàquet
Tostes de salmó fumat, formatge crema, anet i ous de peix
Hummus de llentia pardina amb formatge feta, pebre
vermell de la Vera i totopos de blat de moro
Daus cruixents de brie i kikos amb compota de tomàquet
Broquetes de pollastre marinades amb salsa
de iogurt i llima
Boletes de carn trufades amb salsa de ceps
Broquetes de gambó cruixents amb salsa romesco

Assortiment variat de reposteria
Broquetes de fruita fresca amb xocolata

Inclou dolços nadalencs i cafès

Bodega

Vi Blanc: Hermanos Lurton Verdejo D.O. Rueda
Vi Negre: 3 Fincas Criança D.O. Empordà
Cava: Perelada Blue Festival D.O. Cava

10% de descompte reservant abans del 31.10.26

57 €
per persona
10 % IVA inclòs

MENÚS DE NADAL PER A EMPRESES

Aperitius (a triar)

Aperitiu I

Taula d'embotits ibèrics i pa amb tomàquet

Xarrup de crema de céleri i poma amb botifarra negra

Hummus de llenties amb pebre vermell de la Vera, formatge feta i totopos de blat de moro

Tempura de verdures amb salsa romesco

Broquetes de pollastre marinat (sis tavuk) amb salsa de iogurt i llima

Llagostins cruixents amb maionesa d'alvocat

25 €
per persona
10 % IVA inclòs

Aperitiu II

Montaditos de pernil ibèric amb tomàquet

Tostes de salmó fumat, formatge crema, anet i ous de peix

Muhammara de pebrots del piquillo amb olives de Kalamata i pa de pita

Daus cruixents de brie i kikos amb compota de tomàquet

Boletes de carn trufades amb salsa de ceps

Broquetes de rap a l'all cremat

31 €
per persona
10 % IVA inclòs

Plats Principals (a triar)

Principal 1 - 25 €

Supremes d'orada amb salsa de ratafia i "trinxat" de col

o

Confit d'ànec amb puré de moniato i gàstric de nabius

Principal 2 -27 €

Llom de salmó a la florentina

o

Rodó de vedella en salsa amb bolets i parmentier

Principal 3 - 33 €

Llom de bacallà a la catalana

o

Lingot de xai confitat amb salsa de vi ranci, gírgoles i pebrots del piquillo confitats

POSTRES

Carpaccio de pinya colada amb tajín **7** €

o

Tronc de Nadal **8** €

o

Pannacotta de torró de Xixona **9** €

Tots els menús inclouen dolços nadalencs i cafès

BODEGA

Vi Blanc: Hermanos Lurton Verdejo D.O. Rueda
Vi Negre: 3 Fincas Criança D.O. Empordà
Cava: Perelada Blue Festival D.O. Cava

10% de descompte reservant abans del 31.10.26

MENÚ VEGETARIÀ PER EMPRESES

Entrant

Crema de carbassa al gorgonzola amb crostons especiats

o

Parrillada de verdures amb salsa romesco

Plat principal

Saltejat d'heura amb verdures i bolets

o

Hamburguesa de proteïna de blat amb amanida verda

Postre

Sorbet de llimona

o

Brownie vegà amb gelat de vainilla

o

Amanida de fruites

Bodega

Vi Blanc: Gregal Blanco Juvé & Camps D.O. Penedès

Vi Negre: Viña Salceda D.O. Ca. Rioja

Cava: Privat Brut Nature Reserva D.O. Cava

10% de descompte reservant abans del 31.10.26

57 €
per persona
10 % IVA inclòs

MENÚ DEGUSTACIÓ DE NADAL

Entrant

Carpaccio de cecina de vaca amb formatge d'ovella trufat, pinyons torrats i oli d'arbequina

Tàrtar d'anguila fumada i mango amb pols d'oliva negra

Torrada de brioche, foie mi-cuit i taronja confitada

Zamburinyes a l'allada amb pernil ibèric

Croquetes de gamba vermella

Mini caneló de pollastre a la catalana

Plats principals

Romescada de bacallà amb mongetes del ganxet

&

Lingot de xai confitat amb salsa de vi ranci sobre un llit de pebrots del piquillo confitats i bolets saltats

Postres

Sorbet de llimona al cava

&

Pannacotta de torró

Bodega

Vi blanc: Gregal blanc Juvé & Camps D.O. Penedès

Vi negre: 5 Fincas Reserva D.O. Empordà

Cava: Privat Brut Nature Reserva D.O. Cava

89 €
per persona
10 % IVA inclòs

MENÚ DEGUSTACIÓ 1 DE GENER

Entrants

Montaditos de pernil ibèric en pa de coca amb tomàquet

Llagostins cuits amb maionesa d'anet i taronja

Vitello tonnato

Croquetes de gamba vermella

Boletes de carn trufades amb salsa de ceps

Daus de camembert cruixents amb melmelada de taronja

Plats principals

Rostit de rap a l'all cremat amb escopinyes

&

Solomillo de porc ibèric albardat amb guanciale, "aligot" i salsa d'Oporto

Postres

La nostra pinya colada

&

"Goxua" basc (nata muntada, bescuit borratxo i crema torrada)

Inclou cafès i dolços nadalencs

Bodega

Vi Blanc: Gregal Blanco Juvé & Camps D.O. Penedès

Vi Negre: Viña Salceda D.O. Ca. Rioja

Cava: Privat Brut Nature Reserva D.O. Cava

65 €
per persona
10 % IVA inclòs

comercial.hi@h10hotels.com
Av. Roma, 22 ◆ 08015 Barcelona
T (34) 93 226 55 94
hotelh10itaca.com

H 10 HOTELS

h10hotels.com