

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

MENÚ BANQUETE 1

Para picar

Ensaladilla al corte con oliva esférica
Cornettos de guacamole con caviar de aceite
Nuestras croquetas de asado
Cronut César

Plato principal

Merluza con ajos del Maresme
o
Albóndigas de pato con peras

Postre

Mosaico de frutas con su helado
o
Selección de helados artesanos

Bodega y complementos

Blanco: Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) / DO Penedès
Tinto: Mano a Mano (Cencibel) / VT. de Castilla
Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

42 euros por persona (IVA incluido)

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

MENÚ BANQUETE 2

Aperitivo GHC a elección del chef

Empezamos

Ensalada de verduras de proximidad

o

Burrata con aguacate y berros

Plato principal

Salmón marinado con vegetales y contrastes

o

Pluma ibérica "Hoisin" con chips de yuca

Postre

Crema catalana

o

Tarta de queso con frutos rojos

Bodega y complementos

Blanco: Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,

Chadonnay, Malvasía) / DO Penedès

Tinto: Mano a Mano (Cencibel) / V.T. de Castilla

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

46 euros por persona (IVA incluido)

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

MENÚ BANQUETE 3

Aperitivo GHC a elección del chef

Empezamos

Ensalada de escarola con boquerones en tempura

o

Nuestros pappardelle a la carbonara

Plato principal

Bacalao a la brasa con alcachofas

o

Coquelet asado al horno de leña

Postre

Piña, coco y texturas

o

Leche, cacao, avellanas y azúcar

Complementos

Blanco: Menade (Verdejo) / DO Rueda

Tinto: Scala Dei (Garnacha) / DO Priorat

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

*Opción copa de Bienvenida Veuve Clicquot 12 euros supl.

50 euros por persona (IVA incluido)

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

MENÚ BANQUETE 4

Aperitivo GHC a elección del chef

Empezamos

Gazpacho de tomate con melocotón y bogavante

o

Patata al tenedor con quinoa real y col rizada

Plato principal

Arroz con navajas del Delta y meloso de buey

o

Paletilla de cordero de Aragón lacada con miel

Postre

Miel, mató y tomillo

o

Coulant de chocolate y café

Bodega y complementos

Blanco: Menade (Verdejo) / DO Rueda

Tinto: Scala Dei (Garnacha) / DO Priorat

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

*Opción copa de Bienvenida Veuve Clicquot 12 euros supl.

55 euros por persona (IVA incluido)

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

MENÚ BANQUETE 5

Aperitivo GHC a elección del chef

Empezamos

Tabulé orgánico con bogavante a la brasa

o

Steak Tartar de ternera gallega

Plato principal

Rodaballo al carbón vegetal con tomate y alcaparras

o

Solomillo Rossini con risotto cremoso de piñones

Postre

Tateen de manzana al momento

o

Tiramisú de té verde

Bodega y complementos

Blanco: Menade (Verdejo) / DO Rueda

Tinto: Can Feixes Negre Tradició 2008 (Tempranillo, merlot, cabernet
sauvignon y Petit Verdot) / DO Penedès

Pan, Agua, Café (Nespresso) y Petit fours

*Opción copa de Bienvenida Veuve Clicquot 12 euros supl.

65 euros por persona (IVA incluido)

CONDICIONES GENERALES

Para grupos inferiores a 20 personas, el alquiler del espacio no está incluido en el precio, por favor, pregunte por nuestras tarifas.

La elección de platos y el número de comensales deben confirmarse 7 días antes del evento.

Nuestra oferta gastronómica está sujeta a cambios de temporada.

No dude en solicitar información si desea contratar servicios especiales tales como: DJ, música en directo, audio visuales, decoración floral, etc.