

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

**MENÚ BANQUETE 1**

**Para picar**

Ensaladilla al corte con ventresca de atún  
Cornettos de guacamole con caviar de aceite  
Nuestras croquetas de asado  
Cronut César

**Plato principal**

Merluza al "all cremat"  
o  
Albóndigas de pato, peras y avellanas

**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) / V.T. 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 y shitakes en escabeche

o

Raviolis trufados de pularda a la catalana

### Plato principal

Bacalao y alcachofas a la brasa

o

Pluma ibérica "Tonkatsu"

### Postre

Flan cítrico

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**

Como un trinxat con quinoa y setas de temporada

o

Huevo a 63º en cocotte de guisantes y chipirones

**Plato principal**

Arroz "a la llauna" con gamba rojay mini didalets d'Argentona

o

Chuletín gallego con parmentier de romero

**Postre**

Piña, coco y espuma de crema catalana

o

Leche, cacao, avellanas y azúcar

**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.

*50 euros por persona (IVA incluido)*

MENÚS ESPECIALES PARA BANQUETES

## MENÚ BANQUETE 4

Aperitivo GHC a elección del chef

### Empezamos

Terrina de calabaza y foie gras

o

Habitas, sepionas y jamón ibérico

### Plato principal

Ventresca de atún con dashi de escalibados

o

Espaldita 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 al carbón vegetal

o

Steak Tartar de ternera gallega

### Plato principal

Rape lacado con mole

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.