



sunday

MENUS GRUPOS 2018

by City Restaurant



WELCOME EN SKYBAR

Para grupos a partir de 20 personas



Copa de Cava Juve y Camps Cinta Púrpura
(Macabeo, Xarel-lo y Parellada) DO Penedès

Snacks vegetales

**Suplemento Champagne Veuve Clicquot (+8 euros)*

6 euros

APERITIVO EN SKYBAR

Para grupos a partir de 20 personas



Copa de Cava Juve y Camps Cinta Púrpura
(Macabeo, Xarel-lo y Parellada) DO Penedès

Snacks vegetales

Pellizco ibérico

Cornete de guacamole

Croqueta de asado

**Suplemento Champagne Veuve Clicquot (+8 euros)*

20 euros

MENÚ BANQUETE Nº1



Aperitivo

Escudella de Navidad

Ensalada de boniatos con miel, verduritas y alcachofas

o

Milhojas de patata trufada con yemas de codorniz

Merluza a 63° con chalotas a la meunier

o

Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas

Espuma de crema catalana

o

Flan de calabaza y especias

Dulces navideños

Pan, Agua, Café (Nespresso) incluidos

BODEGA OPCIÓN 1

Blanco: Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo, Chardonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto: Xanum Vinac (Tempranillo) DOC Rioja

Cava: Cava: Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y Parellada) DO Penedès

43 euros

BODEGA OPCIÓN 2

Blanco: Menade (Verdejo) DO Rueda

Tinto: Scala Dei (Garnacha) DO Priorat

Cava: Cava: Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y Parellada) DO Penedès

46 euros



MENÚ BANQUETE Nº2



Aperitivo

Escudella de Navidad

Burrata con hortalizas a la brasa y brotes tiernos
o
Crema de boletus con galleta ibérica y navajas del Delta

Salmón a la llama, endivias glaseadas y finas hierbas
o
Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas

Turrón con ratafia y bizcocho de frutos secos
o
Nuestro mel i mató

Dulces navideños

Pan, Agua, Café (Nespresso) incluidos

BODEGA OPCIÓN 1

Blanco: Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo, Chardonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto: Xanum Vinac (Tempranillo) DOC Rioja

Cava: Cava: Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y Parellada) DO Penedès

47 euros

BODEGA OPCIÓN 2

Blanco: Menade (Verdejo) DO Rueda

Tinto: Scala Dei (Garnacha) DO Priorat

Cava: Cava: Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y Parellada) DO Penedès

50 euros



MENÚ BANQUETE Nº3



Aperitivo

Escudella de Navidad

Ensaladilla al corte con oliva esférica

Croquetas cremosas de asado

Buñuelos de brandada con all i oli de membrillo

Coca con tomate y jamón ibérico

Cornete de guacamole

Burrata con hortalizas a la brasa y brotes tiernos

Merluza a 63º con chalotas a la meunier

o

Canelón meloso de buey con crema de colmenillas

Turrón con ratafia y bizcocho de frutos secos

o

Espuma de crema catalana

Dulces navideños

Pan, Agua, Cafè (Nespresso) incluidos

BODEGA OPCIÓN 1

Blanco: Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo,
Chadonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto: Xanum Vinae (Tempranillo) DOC Rioja

Cava: Cava: Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

51 euros

BODEGA OPCIÓN 2

Blanco: Do Ferreiro (Albariño) DO Rías Baixas

Tinto: Pétalos del Bierzo (Alicante Bouschet) DO Bierzo

Cava: Cava: Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo
y Parellada) DO Penedès

54 euros



MENÚ BANQUETE Nº4



Aperitivo

Snacks de navidad

Escudella, raviolis de “carn d’olla” y garbanzos

o

Milhojas de patata trufada y yemas de codorniz

Corvina asada, salteado de espinacas y ceps

o

Lomo de ciervo lacado, hummus y cuscus integral

Nuestro mel i mató con nueces pecanas

o

Turrón con ratafia y bizcocho de frutos secos

Dulces navideños

Pan, Agua, Café (Nespresso) incluidos

BODEGA OPCIÓN 1

Blanco: Can Feixes Blanc Selecció (Parellada, Macabeo, Chardonnay, Malvasía) DO Penedès

Tinto: Xanum Vinac (Tempranillo) DOC Rioja

Cava: Cava: Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y Parellada) DO Penedès

56 euros

BODEGA OPCIÓN 2

Blanco: Do Ferreiro (Albariño) DO Rías Baixas

Tinto: Pétalos del Bierzo (Alicante Bouschet) DO Bierzo

Cava: Cava: Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel·lo y Parellada) DO Penedès

59 euros



MENÚ CELEBRACIÓN Nº1



6 Aperitivos fríos

6 Aperitivos calientes

Milhojas de patata trufada y yemas de codorniz

o

Tabulé orgánico con bogavante y crema de crustáceos

Fricandó de rape con senderuelas

o

Solomillo de ternera con parmentier de patata y foie gras

Nuestro mel i mató

o

Espuma de crema catalana

Dulces navideños

Pan, Agua, Café (Nespresso) incluidos

B O D E G A

Blanco: Menade (Verdejo) DO Rueda

Tinto: Scala Dei (Garnacha) DO Priorat

Cava: Cava: Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel-lo y Parellada) DO Penedès

Cocktail by Manel Vehi

115 euros



MENÚ CELEBRACIÓN Nº2



6 Aperitivos fríos

6 Aperitivos calientes

Cornette tartar

Crema de boletus, coca ibérica y navajas del Delta

Milhojas de patata trufada y yemas de codorniz

Merluza a 63º con chalotas a la meunier

o

Albóndigas de pato con peras y praliné de avellanas

Selección de quesos catalanes

o

Nuestro mel i mató

Dulces navideños

Pan, Agua, Café (Nespresso) incluidos

**Opción copa de Bienvenida Veuve Clicquot 12 euros supl.*

B O D E G A

Blanco: Do Ferreiro (Albariño) DO Rías Baixas

Tinto: Pétalos del Bierzo (Alicante Bouschet) DO Bierzo

Cava: Cava: Juve y Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Xarel-lo y Parellada) DO Penedès

Cocktail by Manel Vehi

125 euros

INFORMACIÓN Y RESERVAS

T. +34 93 295 79 05 · events@grandhotelcentral.com
Via Laietana 30 · 08003 Barcelona (by Parking Catedral)

citybar.es