



MENÚS NADAL 2021



MENÚS NAVIDAD 2021

NADAL / NAVIDAD 2021

Des de l'hotel Renaissance Barcelona Fira ens complau oferir-los la possibilitat de celebrar el dinar o sopar de nadal 2021 de la seva empresa amb la següent varietat d'elaborats menús que els hi detallem a continuació.

Desde el hotel Renaissance Barcelona Fira nos complace ofrecerles la posibilidad de celebrar el almuerzo o cena de navidad 2021 de su empresa con la siguiente variedad de elaborados menús que les detallamos a continuación.

Informació i Reserves · Información y Reservas
fira.convenciones@cataloniahotels.com · Tel. +34 93 261 80 00

RENAISSANCE BARCELONA FIRA HOTEL
Plaza Europa, 50-52 · L'Hospitalet de Llobregat · 08902 Barcelona
www.renaissancebarcelonafira.com

Aperitiu / Aperitivo

*Elecció de 2 tapes entre / Elección de 2 tapas entre:

Tuber-xips de colors
Tuber-chips de colores

Pernil ibèric
Jamón ibérico

Broqueta de mozzarella, xerri i olives de Kalamata
Brocheta de mozzarella, cherry y olivas de Kalamata

Gilda de seitó
Gilda de boquerón

Tataki de tonyina amb soia i mel
Tataki de atún con soja y miel

Hummus amb sèsam
Hummus con sésamo

Bombó de foie amb confitura de cireres
Bombón de foie con confitura de cerezas

Tàrtar de salmó fumat a l'anet
Tartar de salmón ahumado al eneldo

Croquetes de bolets
Croquetas de setas

Croquetes de pernil ibèric
Croquetas de jamón ibérico

Capuccino de ceps amb pols de festucs
Cappuccino de setas con polvo de pistachos

Xoco a l'andalusa
Choco a la andaluza

Cruixent de patata i llagostí amb pebre vermell dolç
Crujiente de patata y langostino con pimentón dulce

Begudes / Bebidas

Cava – Refrescos – Cerveses
Cava – Refrescos – Cervezas

8,00€ per persona / por persona

*Opcions d'aperitiu addicional a 1,50€
Opciones de aperitivo adicional a 1,50€

Menú Sentits Nadalencs

Contrast de tomàquets, xicoira i ruca amb daus de formatge feta a l'oli de nous
Contraste de tomates, achicoria y rúcula con dados de queso feta al aceite de nueces

Amanida de meló, mango i gambes amb vinagreta cremosa de mostassa
Ensalada de melón, mango y gambas con vinagreta cremosa de mostaza

Brick de bolets, crema suau de foie gras i praliné de pinyons amb festucs
Brick de setas, crema suave de foie gras y praliné de piñones con pistachos

Suprema de lluç amb patates confitades, llagostins i vinagreta tèbia de tomàquet amb alfàbrega
Suprema de merluza con patatas confitadas, langostinos y vinagreta templada de tomate con albahaca

Entrecot de vedella al suc de pebre de Sichuan, poma caramel·litzada i nyoquis de carbassa
Entrecot de ternera al jugo de pimiento de Sichuan, manzana caramelizada y ñoquis de calabaza

Presa ibèrica rostida, suc de fruites vermelles, parmentiere de moniato i xips de lotto
Presa ibérica asada, jugo de frutos rojos, parmentiere de boniato y chips de lotto

Fruites àcides amb aroma de Cointreau i esfera gelada de mandarina
Frutas ácidas con aroma de Cointreau y esfera helada de mandarina

Cúpula de mousse de llimona amb coulis de gerds i nabius
Cúpula de mousse de limón con culis de frambuesas y arándanos

Torrans i Neules
Turrones y Barquillos

Aigües minerals
Aguas minerales

Vi blanc Gotim Blanc de D.O Costers del Segre
Vino blanco Gotim Blanc de D.O Costers del Segre

Vi negre Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Vino tinto Solar Viejo Crianza D.O. Rioja

Cava Lavit Brut Nature

Infusions i cafès
Infusiones y cafés

**Menú tancat, mateixa elecció de plats per tots els comensals*
**Menú cerrado, misma elección de platos para todos los comensales*

42,00€ per persona / por persona

IVA inclòs / IVA incluido

Menú Bons Proposits

Amanida de verds amb daus de salmó fumat, cruixent de formatge camembert i vinagreta de gerds
Ensalada de verdes con dados de salmón ahumado, crujiente de queso camembert i vinagreta de frambuesas

Tartar de tonyina, tomàquet i avocat amb perles d'oli d'alfàbrega i emulsió de soia
Tartar de atún, tomate y aguacate con perla de aceite de albahaca y emulsión de soja

Carpaccio de pop amb amanida de patata, gambes i vinagreta de cítrics
Caerpaccio de pulpo con ensalada de patata, gambas y vinagreta de cítricos

Supremes de turbot a la planxa, parmentiere d'espàrrecs verds i vinagreta de Forum amb pernil
Supremas de rodaballo a la plancha, parmentiere de espárragos verdes y vinagreta de Forum con jamón

Suprema de llobarro al forn amb mesclum d'hortalisses, consomé de galeres i brots de salicòrnia
Suprema de lubina al horno con mézclum de hortalizas, consomé de galeras y brotes de salicornia

Filet mignon de vedella, suc de múrgoles, nyoquis de bolets i cremós de castanyes
Filete mignon de ternera, jugo de múrgulas, ñoquis de setas y cremoso de castañas

Cruixent de fruits vermells i maracuíá amb el seu culís
Crujiente de frutos rojos y maracuyá con su culís

Bogeria de xocolata i crema d'Haba Tonka
Locura de chocolate y crema de Haba Tonka

Torrans i Neules
Turrone y Barquillos

Aigües minerals
Aguas minerales

Vi blanc Gotim Blanc de D.O Costers del Segre
Vino blanco Gotim Blanc de D.O Costers del Segre

Vi negre Solar Viejo Crianza D.O. Rioja
Vino tinto Solar Viejo Crianza D.O. Rioja

Cava Lavit Brut Nature

Infusions i cafès
Infusiones y cafés

**Menú tancat, mateixa elecció de plats per tots els comensals*
**Menú cerrado, misma elección de platos para todos los comensales*

50,00€ per persona / por persona

IVA inclòs / IVA incluido

Cocktail

Ibéricos

Jamón

Lomo

Chorizo

Salchichón

Coca de aceite con tomate

Vegetariano

Hummus de garbanzos con picos

Guacamole con nachos

Baba Ganush con picatostes

Envoltini de tomate y queso

Quesos

Mahón

Manchego

Idiazábal

Tetilla Gallega

De cabra de La Garrotxa

Arroz y fideua

Arroz cremoso de verduras con setas

Fideos rossejats con sepia

Del Mar

Salmón ahumado con blinis

Anchoas

Gilda de boquerón

Salpicón de pulpo

Ceviche de gambas

De la Tierra

Wrap de hortalizas y pollo

Magdalena de pesto con tomate seco y mozzarella

Coca de recapte con escalibada y aceite de olivada

Calientes

Mini hamburguesa de Angus con salsa barbacoa

Brocheta de rape con butifarra de Perol

Croquetas de setas

Postres

Contraste de frutas de temporada

Mini tulipa de chocolate con mousse de maracuyá

Trufas de chocolate negro

Crema de vainilla con canela

Turrone y neulas

Bebidas

Aguas minerales

Vino tinto Solar Viejo Crianza D.O. La Rioja

Vino blanco Gotim Blanc D.O. Costers del Segre

Cava Lavit Brut Nature

Café o te

60,00€ por persona

IVA incluido

NADAL / NAVIDAD 2021

Notes generals / Notas generales

- En el cas de precisar serveis com Dj, barra lliure, minutes, etc... sol·liciteu informació directament a l'hotel
- *En el caso de precisar servicios como Dj, barra libre, minutos, etc... solicitar información directamente al hotel*

- Consulteu els menús especials pels dies 25 i 26 de desembre 2021 i 1 i 6 de gener de 2022
- *Consultar los menús especiales para los días 25 y 26 de diciembre 2021 y 1 y 6 de enero de 2022*

- Menús vàlids per a dinars i sopars durant el mes de desembre 2021 i gener de 2022
- *Menús válidos para almuerzos y cenas durante los meses de diciembre 2021 y enero de 2022.*

- Es sol·licitarà paga i senyal a la confirmació de la reserva, no reemborsable.
- *Se solicitará paga y señal en la confirmación de la reserva, no reembolsable*

- Pàrquing inclòs. No es reserva plaça.
- *Parking incluido. No se reserva plaza*