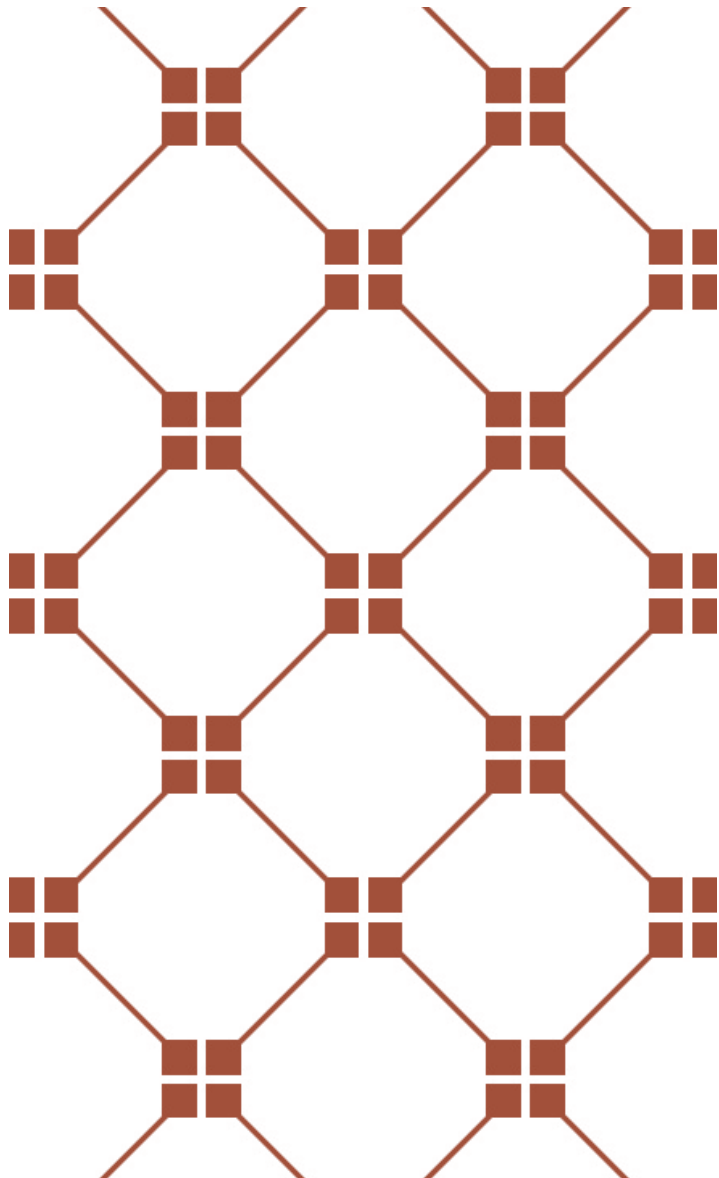


# MENÚ NAVIDAD

ROYAL  
HOTELS



PASSEIG DE  
GRÀCIA



### **PRIMEROS** (a escoger)

Verdes de temporada con dados de salmón Carpier, espárragos verdes y vinagreta cítrica

Crema de calabaza con aroma de naranja, perlas de mozzarella, pipas y picatostes y aceite de albahaca

Salteado de setas de temporada con jamón ibérico y ajos tiernos

Canelón XXL de marisco con bechamel cremosa de espinacas y sésamo negro

### **SEGUNDOS** (a escoger)

Salmón con aceite de limón, vainilla y nido de 3 verduras

Pintada deshuesada rellena de foie y setas con cremoso de patata y Módena

Meloso de ternera con gratén de patata, jamón y trufa

Cordero deshuesado con puré de manzana & canela

Wok de verduras con sésamo y soja (opción vegetariana)

### **POSTRES** (a escoger)

Tiramisú hecho como en Italia

Lemon Pie con merengue

Pecado de chocolate

Barquillos de Navidad y turrones

### **Bodega:**

Aguas

Vino blanco: Verdeo D.O Rueda

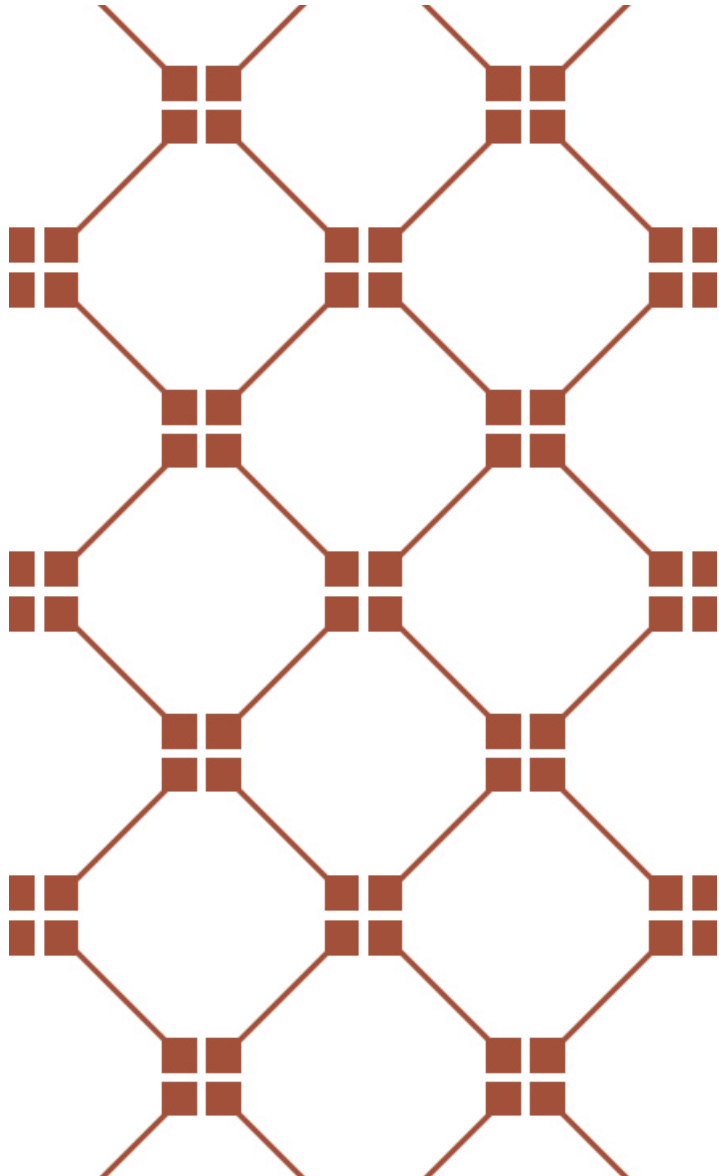
Vino Tinto: Celeste D.O Ribera del Duero

Cava Mas Pericot Brut Nature D.O Cava

Café o infusión

**Precio: 42 € (IVA incluido)**

Passeig de Gràcia 84 08008 Barcelona Tel. 937370010 [reservas@royalpgraciahotel.com](mailto:reservas@royalpgraciahotel.com)



## COCKTAIL GARDEN

Bombón de foie con almendra

Dados de salmón Carpier marinados con cardamomo y Piñones

Brocheta de mozzarella, tomate cherry, aceituna negra y albahaca

Delicia de manzana verde, ricotta y quicos picantes

Jamón Ibérico de bellota con su pan de cristal

Surtido de canapés al estilo Provenzal

Piruleta rellena de gambas, verdura y curri rojo

Vol au vent de brandad de bacalao

Croqueta de espinacas y queso feta

Fingers crujientes de Pollo con Salsa Tex-Mex

Gyoza Pollo y verduras con salsa de soja

Burger de presa ibérica, pepinillo y queso gouda

Brocheta de fruta

Lemon Pie con merengue

Barquillos de Navidad y turrones

### Bodega:

Aguas / Zumos variados / Refrescos / Cerveza

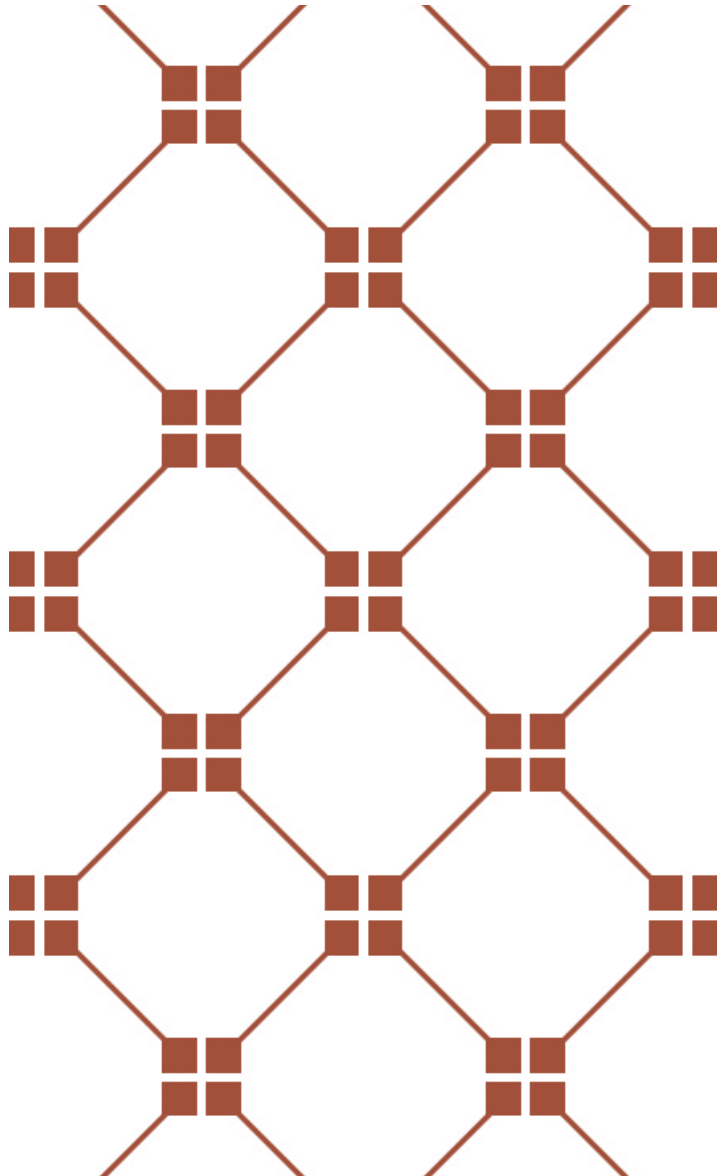
Vino blanco: Només Garnacha Blanca D.O Empordà

Vino tinto: Jardins D.O Empordà

Cava Mas Pericot Brut Nature D.O Cava

**Precio: 37 € (IVA incluido)**

Passeig de Gràcia 84 08008 Barcelona Tel. 937370010 [reservas@royalpgraciahotel.com](mailto:reservas@royalpgraciahotel.com)



### COCKTAIL 83,3

Dados de salmón Carpier marinados con cardamomo y piñones

Piruleta de foie y tomate

Blini de Wagyu, dulce de cerveza de cereza y mahonesa de wasabi

Macaron negro de boletus y sésamo dorado

Brocheta de mozzarella, tomate cherry, aceituna negra y albahaca

Jamón Ibérico de bellota con su pan de cristal

Langostinos Panko con mahonesa de curry

Rollito de pato Pekín con salsa Hoisin

Croquetas de jamón ibérico de bellota

Muslito de codorniz "Villeroy"

Burger Royal con salsa Gourmet i cebolla crispy

Brocheta de gamba y ciruela

Brocheta de fruta

Pecado de chocolate negro

Barquillos de Navidad y turrones

### Bodega:

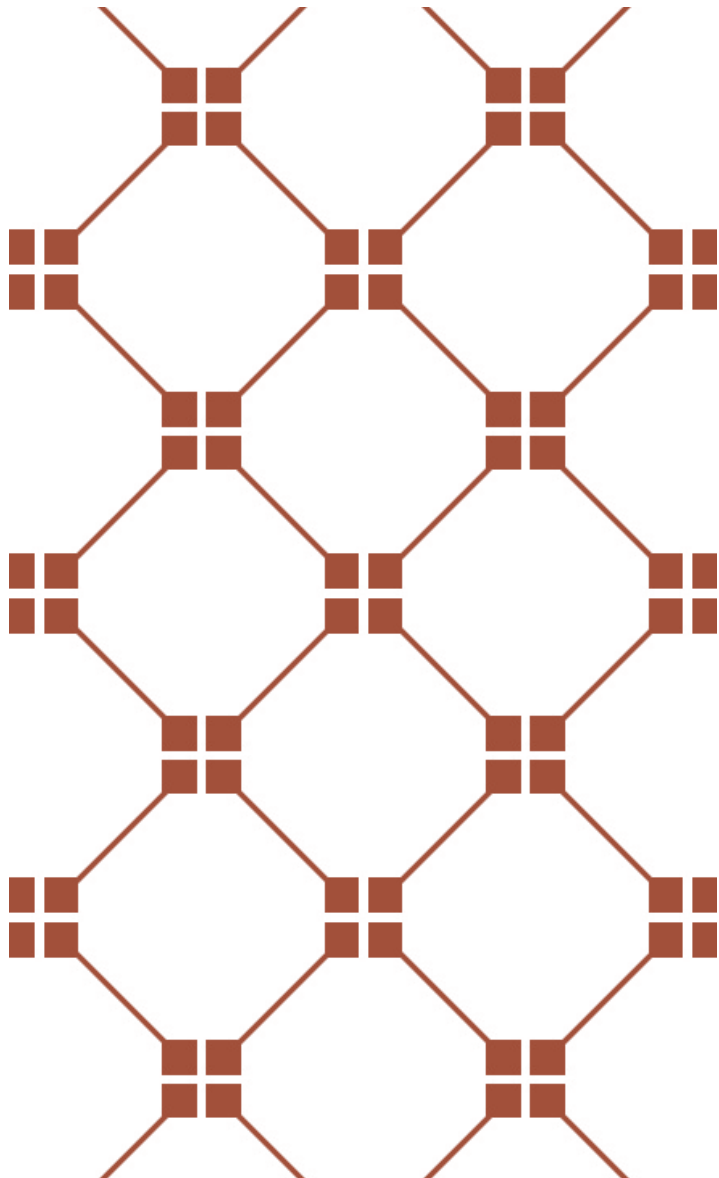
Aguas / Zumos variados / Refrescos / Cerveza

Vino blanco: Atrium Chardonnay D.O Penedès

Vino tinto: Celeste D.O Ribera del Duero

Cava Mas Pericot Brut Nature D.O Cava

**Precio: 42 € (IVA incluido)**



## COCKTAIL ROYAL

Lingote de foie y mermelada de frutos del bosque

Dados de salmón Carpier marinados con cardamomo y piñones

Jamón Ibérico de bellota con su pan cristal

Brocheta de mozzarella, tomate cherry, aceituna negra y albahaca

Chupa Chups de queso de cabra & sésamo

Tartaleta de Hummus con aguacate

Palitos de gamba y sésamo

Pollo "Yakitori"

Brocheta de verduras y shitake

Delicia de Gamba y cangrejo de mar

Croqueta de ceps y boletus variados

Langostino torpedo & arroz negro

Burger de presa ibérica, pepinillo y queso gouda

Pecado de chocolate negro

Lemon Pie

Barquillos de Navidad y turrone

### Bodega:

Aguas / Zumos variados / Refrescos / Cerveza

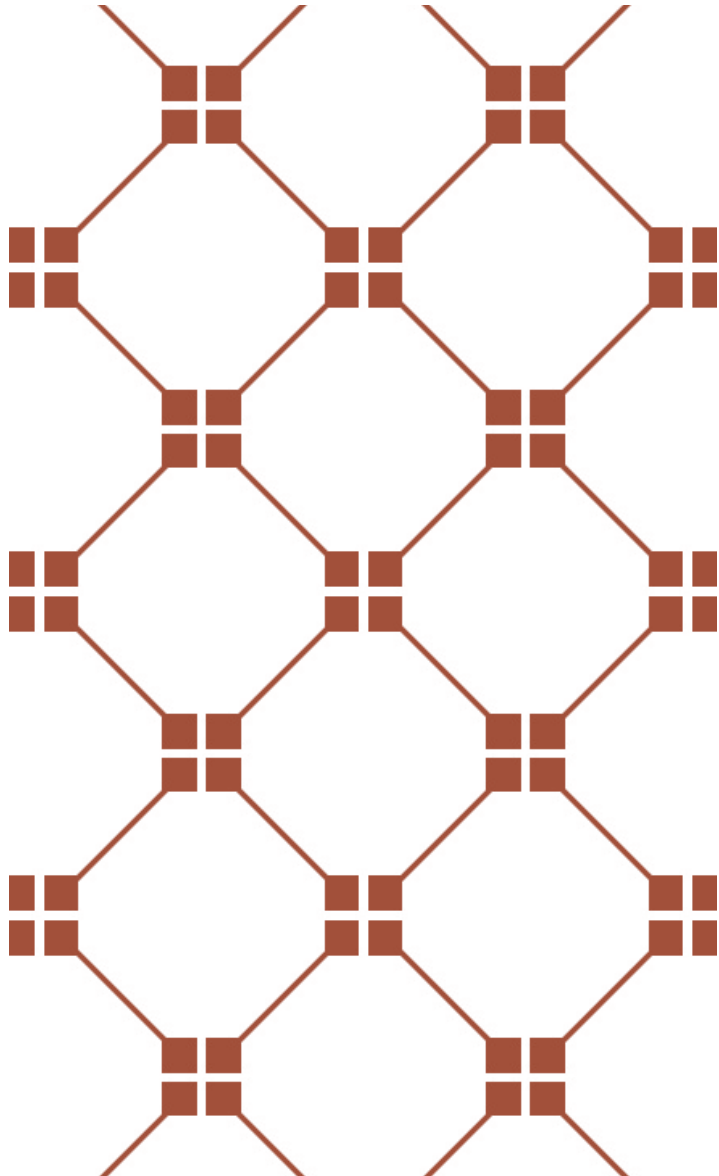
Vino blanco: Atrium Chardonnay D.O Penedès

Vino tinto: Altos Ibéricos D.O.C Rioja

Cava Mas Pericot Brut Nature D.O Cava

**Precio: 47 € (IVA incluido)**

Passeig de Gràcia 84 08008 Barcelona Tel. 937370010 [reservas@royalpgraciahotel.com](mailto:reservas@royalpgraciahotel.com)



## CONDICIONES:

- Menús válidos para un mínimo de 20 personas.
- A escoger un primero, un segundo y un postre igual para todo el grupo.
- Duración del servicio: menú en sala 2 horas. Cócteles: 1h y 30 min
- Consulte con nosotros si algún comensal tiene alguna intolerancia alimentaria.

\*\*\*\*

Posibilidad de añadir una copa de bienvenida o al finalizar la cena en la terraza situada en la azotea del Hotel que presume de unas vistas panorámicas espectaculares de la ciudad.

Opción de realizar una actividad después de la cena para amenizar la velada como conocer la gastronomía del mundo jugando al Casino Gourmet o pasar un buen rato con un concurso. Consultar precios.