



FOUR
POINTS

BY SHERATON

Barcelona Diagonal

2017

Menú Navidad

**MENÚ GRUPOS
NAVIDAD
2017**





MENÚ ROJO

ENTRANTE

Tartar de salmón con aguacate y vinagreta de manzana

o

Raviolis de pato con salsa trufada

PRINCIPAL

Muslo de pollo relleno de setas con patatas a las finas hierbas y
verduritas campestres

o

Bacalao con crujiente de patata y muselina de ajo



POSTRE

Carpaccio de piña con crema catalana y peineta caramelizada

BODEGA

Agua con gas y sin gas

Nuviana Chardonnay D.O

Nuviana Tempranillo / Cabernet Sauvignon D.O

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

25€ iva incl.



Entrante y principal a escoger con 7 días de antelación



MENÚ VERDE



APERITIVO

Chupito tradicional de caldo de navidad con albóndiga trufada

ENTRANTE

Coca de escalibada con queso de cabra y cebolla caramelizada

○

Ensalada César con crujiente de pollo, croûtons y virutas de parmesano



PRINCIPAL

Entrecot en salsa de Oporto con patatas a las finas hierbas y setas

○

Suprema de merluza en salsa de cava y wok de verduras

POSTRE

Tarta de frambuesa con lágrima de crème brûlée y salsa de frutos rojos



BODEGA

Agua con gas y sin gas

Nuviana Chardonnay D.O

Nuviana Tempranillo / Cabernet Sauvignon D.O

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

29€ iva incl.

Entrante y principal a escoger con 7 días de antelación

MENÚ AZUL



APERITIVO

Chupito tradicional de caldo de navidad con albóndiga trufada

ENTRANTE

Ensalada de salmón marinado con chutney de mango, aceite ahumado y germinados de la huerta

○

Canelones de carne con bechamel de foie y virutas de jamón ibérico



PRINCIPAL

Colita de rape a "l'all cremat"

○

Confit de pato con peras, uvas y salsa de naranja

POSTRE

Tatín de manzana casera con helado de vainilla, pincelada de toffee y arena de almendras

BODEGA

Agua con gas y sin gas

Miquel Pons Arrelium vino blanco D.O Penedés

Miquel Pons Arrelium vino tinto D.O Penedés

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños



34€ iva incl.

Entrante y principal a escoger con 7 días de antelación

MENÚ GOLD



PICA PICA

Chupito tradicional de caldo de navidad con albóndiga trufada
Taquito de salmón marinado con mayonesa de eneldo
Tartaleta de ratatouille y anchoa del norte
Pan de cristal con sobrasada y huevo de codorniz
Cremoso de chipirón

PRINCIPAL

Pulpo gallego a la brasa con patatas baby confitadas, timbal de
espinacas y frutos secos
O
Espalda de cordero deshuesada y confitada con compota de
manzana y setas en salsa a las finas hierbas

POSTRE

Dúo de chocolates con coulis de frutos rojos

BODEGA

Agua con gas y sin gas, cerveza y refrescos
Legaris Rueda Verdejo D.O
Raimat Clamor D.O

1 copa de cava Codorniu Clásico Brut Nature D.O
Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

43€ iva incl.



Principal a escoger con 7 días de antelación





MENÚ FINGER FOOD

Chupito tradicional de caldo de navidad con albóndiga trufada

Rollito de salmón con queso a las finas hierbas

Mini ensalada mézclum con nueces y queso

Croquetas de jamón

Dumplings de verduras con salsa de soja

Rollitos de primavera con salsa agridulce

Cazuelita de fideuá de marisco con suave toque de alioli

Croissant de sobrasada y queso con miel

Macedonia de frutas

Tarta selva negra



BODEGA

Agua con gas y sin gas

Refrescos

Nuviana Chardonnay D.O

Nuviana Tempranillo / Cabernet Sauvignon D.O



Selección de surtidos navideños

27€ iva incl.





MENÚ CÓCTEL PREMIUM

Chupito tradicional de caldo de navidad con albóndiga trufada
Mini ensalada de tacos de salmón con mayonesa de eneldo
Bomba de morcilla y piñones
Mini coca de escalibada con queso de cabra
Cuchara de tartar de langostinos con aguacate
Panecillo de nueces con brie y mermelada de cebolla
Brocheta de pollo con salsa yakitori
Piruleta de foie con frambuesa
Cazuelita de arroz a la marinera



Lollipop de gin tonic
Selección de mini postres

BODEGA

Agua con gas y sin gas
Miquel Pons Arrelium vino blanco D.O Penedés
Miquel Pons Arrelium vino tinto D.O Penedés
Cerveza y refrescos
1 copa de cava Codorniu Clásico Brut Nature D.O



Selección de surtidos navideños



39€ iva incl.





Añade al menú de Navidad que elijas un toque especial!

Para empezar...

Cóctel de bienvenida (Kir Royal o Mimosa): 2€ por persona (iva incl.)

Una pieza por persona (Saquito de queso cabra y manzana o lollipop de gin tonic o piruleta de foie con frambuesa): 2€ (iva incl.)

Para terminar...

Selección de chupitos (pacharán, orujo, licor de melocotón, licor de manzana, licor de crema catalana): 2,50€ por persona (iva incl.)

Condiciones generales:

- 
- Duración del servicio: 2,30 horas
 - Sala privada sin coste adicional a partir de 20 personas
 - Suplemento de 1 hora extra por persona en sala, con la misma bodega de los menús Finger Food y Cóctel Premium: 10€ por persona (iva incl.)
 - Suplemento por hora extra de sala con camarero para los menús Rojo, Verde, Azul y Gold: 40€(iva incl.) + consumiciones
- El mínimo de servicios a facturar será el que se comunique con 72h de antelación a la fecha del evento

Reservas

genoveva.delrio@fourpointsbarcelona.com

T+34 93 486 88 00

Four Points by Sheraton Barcelona Diagonal
Avinguda Diagonal, 161-163, 08018, Barcelona

www.fourpointsbarcelonadiagonal.com

