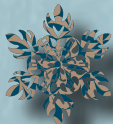


**FIESTAS NAVIDAD  
FESTES NADAL  
2016**

**FOUR  
POINTS**  
BY SHERATON  
Barcelona Diagonal

# CENA DE NOCHEBUENA SOPAR NIT DE NADAL



## APERITIVO / APERITIU

Chupito de caldo de navidad con albóndigas trufadas  
Xarrupet de brou de nadal amb pilota trufada

## ENTRANTE / ENTRANT

Tagliatelle con verduras salteadas y gambas  
Tagliatelle amb verdures saltejades i gambes

## PRINCIPAL / PRINCIPAL

Pollo de corral a baja temperatura en salsa teriyaki acompañado  
de patatas a las finas hierbas y verduritas campestres  
Pollastre de corral a baixa temperatura amb salsa teriyaki  
acompanyat de patates a les fines herbes i verduretes  
campestres

o

Suprema de merluza en salsa de cava y wok de verduras  
Suprema de lluç amb salsa de cava y wok de verdures

## POSTRE / POSTRES

Tradicional tronco de navidad  
Tradicional tronc de nadal

o

Sorbete de limón con marc de cava  
Xarrup de llimona amb marc de cava

## BODEGA

Agua con gas y sin gas Aigua amb gas i sense gas  
Nuviana Chardonnay D.O  
Nuviana Tempranillo D.O

Cava Codorniu Clásico Brut Nature D.O

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños  
Cafès i infusions i selecció d'assortiments nadalencs



29€ iva incl.

# BRUNCH NAVIDAD

## BRUNCH NADAL



Sopa de galets y “carn d’olla” con pelota \* Variedad de entrantes y ensaladas \* Selección de quesos y embutidos del país

\* Selección de patés artesanos \* Salmón marinado con su picadillo  
\* Jamón ibérico con pan de cristal \* Coca de cebolla confitada, manzana y queso de cabra \* Carpaccio de bacalao con olivada

Sopa de galets i carn d’olla amb pilota \* Varietat d’entrants i amanides \* Selecció de formatges i embotits del país \* Selecció de patés artesans \* Salmó marinat amb la seva picada \* Pernil ibèric amb pa de vidre \* Coca de ceba confitada, poma i formatge de cabra \* Carpaccio de bacallà amb olivada

\*\*\*

Paella de marisco de nuestro Chef \* Parrillada de pescado  
\* Brocheta de pollo yakitori con sus verduritas \* Carrillera deshuesada en su salsa \* Surtido de verduras de temporada a la plancha \* Medallones de solomillo con salsa Café de París

Paella de marisc del nostre Xef \* Graellada de peix \* Galta desossada en la seva salsa \* Assortiment de verdures de temporada a la planxa \* Medallons de filet amb salsa Café de Paris \* Broqueta de pollastre yakitori amb les seves verduretes

\*\*\*

Sorbete de naranja Sanguina \* Macedonia de frutas de temporada  
\* Tronco tradicional de navidad \* Mini crema catalana de la casa  
\* Tiramisú al panettone \* Trufas de chocolate

Xarrup de taronja Sanguina \* Macedònia de fruites de temporada  
\* Tronc tradicional de nadal \* Mini crema catalana de la casa  
\* Tiramisú al panettone \* Trufes de xocolata

### BODEGA

Agua con gas y sin gas Aigua amb gas i sense gas

Castell de Raïmat Chardonnay D.O.

Ederra Reserva Tempranillo D.O.

Cava Anna Blanc de Blancs Brut D.O.

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

Cafès i infusions i selecció d’assortiments nadalencs

**43€** iva incl.

# ALMUERZO SAN ESTEBAN DINAR SANT ESTEVE

## APERITIVO / APERITIU

Chupito de caldo de navidad con albóndigas trufadas  
Xarrupet de brou de nadal amb pilota trufada

## ENTRANTE / ENTRANT

Canelones tradicionales con bechamel de foie y virutas de jamón  
ibérico

Canalons tradicionals amb beixamel de foie i encenalls de pernil  
ibèric

o

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

Amanida de salmó marinat amb chutney de tomàquet, oli fumat  
i germinats de l'hort

## PRINCIPAL / PRINCIPAL

Suprema de dorada con puré de boniato y verduras asadas

Suprema d'orada amb puré de moniato i verdures rostides

o

Solomillo de cerdo a la salsa de mostaza con patata graten y bacon

Filet de porc amb salsa de mostassa amb patates gratinades i bacó

## POSTRE / POSTRES

Surtido de mini delicias

Assortiment de mini delícies

## BODEGA

Agua con gas y sin gas Aigua amb gas i sense gas

Arrelium Miquel Pons Xarel·lo D.O.

Arrelium Miquel Pons Cabernet Sauvignon d'Ull de Llebre D.O.

Cava Miquel Pons Brut Nature D.O.

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

Cafès i infusions i selecció d'assortiments nadalencs



39€ iva incl.



# CENA FIN DE AÑO SOPAR DE CAP D'ANY

## CÓCTEL BIENVENIDA / COCTEL BENVINGUDA

Kir Royal

### ENTRANTE / ENTRANT

Steak tartar con pan de cristal

Steak tartar amb pa de vidre

Raviolis de pato con suave salsa trufada y piñones

Raviolis d'ànec amb salsa trufada suau i pinyons

Vieira gratinada rellena de gambas

Vieira gratinada farcida de gambes

### PRINCIPAL / PRINCIPAL

Cordero confitado con salsa de miel, romero, polenta  
y espuma de manzana

Xai confitat amb salsa de mel, romaní, polenta i escuma de poma

### POSTRE / POSTRES

Tentación de chocolate con crema catalana

Temptació de xocolata amb crema catalana

### BODEGA

Agua con gas y sin gas Aigua amb gas i sense gas

77 Veremes Xarel·lo barrica Miquel Pons D.O.

77 Veremes Cabernet Sauvignon Miquel Pons D.O.

Cava Eulalia Rosé Miquel Pons D.O.

Cava Eulalia de Pons reserva Miquel Pons D.O.

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños

Cafès i infusions i selecció d'assortiments nadalencs

Bolsa de cotillón y uvas de la suerte

Bossa de cotilló i raïm de la sort



**79€** iva incl.

La velada empezará a las 21.30 horas  
La vetllada començarà a les 21.30 hores



# BRUNCH AÑO NUEVO BRUNCH ANY NOU



Crema de ave con cebolla \* Variedad de entrantes y ensaladas \*  
Selección de quesos y embutidos del país \* Selección de patés  
artesanos \* Ensalada de piña con mango y langostinos en salsa mil  
islas \* Endivias al Roquefort \* Jamón ibérico con pan de cristal

Crema d'au amb ceba \* Varietat d'entrants i amanides \* Selecció  
de formatges i embotits del país \* Selecció de patés artesans  
\* Amanida de pinya i mango amb llagostins i salsa "mil islas"  
\* Endívies al Rocafort \* Pernil ibèric amb pa de vidre

\*\*\*

Fideuá de marisco de nuestro Chef \* Milhojas de ternera con setas  
y gambas en salsa de vino tinto \* Suprema de merluza al horno  
con cama de patatas y cebolla caramelizada \* Confit de pato a la  
naranja con peras al horno \* Surtido de verduras de temporada  
a la plancha

Fideuà de marisc del nostre Xef \* Milfulles de vedella amb bolets i  
gambes amb salsa de vi negre \* Suprema de lluç al forn sobre llit  
de patates i ceba caramelitzada \* Confit d'ànec a la taronja amb  
peres al forn \* Assortiment de verdures de temporada a la planxa

\*\*\*

Sorbete refrescante de limón y lima \* Crema de mascarpone con  
chocolate y granillos de amaretto \* Mousse de chocolate \* Tarta  
Massini \* Abanico de frutas

Xarrup refrescant de llimona i llima \* Crema de mascarpone amb  
xocolata i granet d'amaretto \* Ventall de fruites \* Pastís Massini  
\* Mousse de xocolata

## BODEGA

Agua con gas y sin gas Aigua amb gas i sense gas  
Ederra Verdejo Tempranillo D.O.

Arrelium Miquel Pons Cabernet Sauvignon d'Ull de Llebre D.O.  
Cava Codorniu 1551 Brut Nature D.O.

Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños  
Cafès i infusions i selecció d'assortiments nadalencs

**39€** iva incl.

# DÍA DE REYES DIA DE REIS

## APERITIVO / APERITIU

Chupito de caldo de marisco  
Xarrupet de brou de marisc

## ENTRANTE / ENTRANT

Carpaccio de melón cantalupo con tartar de salmón  
Carpaccio de meló cantalupo amb tàrtar de salmó

## PRINCIPAL / PRINCIPAL

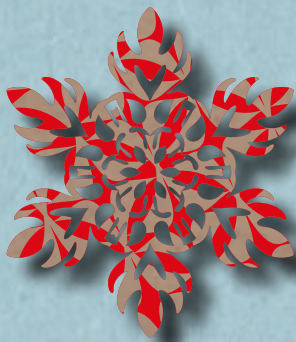
Bacalao con crujiente de patata en salsa de sobrasada y miel  
Bacallà amb cruixent de patata amb salsa de sobrassada i mel  
o  
Entrecot en salsa de Oporto con patatas a las finas hierbas  
y setas  
Entrecot amb salsa de Porto amb patates a les fines herbes i  
bolets

## POSTRE / POSTRES

Roscón de reyes  
Tortell de reis

## BODEGA

Agua con gas y sin gas Aigua amb gas i sense gas  
Nuviana Chardonnay D.O  
Nuviana Tempranillo D.O  
Cava Codorniu Clásico Brut Nature D.O  
Cafés e infusiones con selección de surtidos navideños  
Cafès i infusions i selecció d'assortiments nadalencs



29€ iva incl.



# MENÚ INFANTIL

## **NOCHEBUENA- SAN ESTEBAN- DÍA DE REYES NIT DE NADAL- SANT ESTEVE- DIA DE REIS**

Macarrones a la boloñesa  
Macarrons a la bolonyesa

Pechuga de pollo a la milanesa con patatas fritas  
Pit de pollastre a la milanesa amb patates fregides

Dúo de helado con chuches  
Duet de gelat amb xuxes

### **BEBIDAS / BEGUDES**

Refrescos y agua mineral  
Refrescs i aigua mineral

**19€** iva incl.

## **BRUNCH NAVIDAD Y AÑO NUEVO BRUNCH NADAL I ANY NOU**

Descuento del 20% en niños menores de 10 años sobre el precio del menú  
Descompte del 20% en nens menors de 10 anys sobre el preu del menú

### **Condiciones generales / Condicions generals:**

Para efectuar la reserva, se abonará una paga y señal del 50%.

Per a realitzar la reserva, s'haurà d'abonar una paga i senyal del 50%

El mínimo de servicios a facturar será el que se comunique con 72h de antelación a la fecha del evento

El mínim de serveis a facturar serà el que es comuniqui amb 72h d'antelació a la data de l'esdeveniment

